سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

# فر مایکروویو

## دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

لطفاً توجه کنید که گارانتی Samsung تماس های خدماتی برای توضیح در مورد عملکرد محصول، نصب صحیح یا انجام تمیز کردن یا حفظ و نگهداری عادی را پوشش نمی دهد.

Planet First 100% Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

CE453STS

## امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خريداري كرديد متشکریم. لطفاً محصول خود را در www.samsung.com/register ثبت کنید

SAMSUNG

# فهرست مندرجات


**اطلاعات ایمنی** ........ ۲
**راهنمای مراجعه سریع** ........ ۱۱
**ویژگی های فر** ........ ۱۲
فر ........ ۱۲
صفحه کنترل ........ ۱۲
ملحقات ........ ۱۳
**استفاده از فر** ........ ۱۴
نحوه کارکرد فر مایکروویو ........ ۱۴
کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند ........ ۱۴
تنظیم وقت ........ ۱۴
پختن/گرم کردن مجدد ........ ۱۵
مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت ........ ۱۶
تنظیم مدت آشپزی ........ ۱۶
توقف آشپزی ........ ۱۶
تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی ........ ۱۶
استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره / آشپزی خودکار ........ ۱۷
استفاده از برنامه های دوباره گرم کردن خودکار ........ ۱۷
استفاده از برنامه های آشپزی خودکار ........ ۱۹
پیش گرم کردن سریع فر ........ ۲۱
استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت ........ ۲۱
استفاده از برنامه های یخ زدائی پرقدرت ........ ۲۲
استفاده از عملکرد آشپزی با بخار به طور دستی ........ ۲۲
استفاده از عملکرد سینی مربعی دستی ........ ۲۴
استفاده از عملکرد آشپزی کریستالی به طور دستی ........ ۲۵
استفاده از ویژگی سنسور آشپزی ........ ۲۷
استفاده از برنامه های سنسور آشپزی ........ ۲۷
آشپزی توسط هواپز ........ ۳۰
کباب کردن ........ ۳۰
حالت تخمیر ........ ۳۱
ترکیب منقل و هواپز ........ ۳۱
ترکیب مایکروویو و منقل ........ ۳۲
ترکیب مایکروویو و هواپز ........ ۳۲
انتخاب ملحقات ........ ۳۳
استفاده از تمیز کردن با بخار ........ ۳۳
قفل ایمنی در فر مایکروویو ........ ۳۴
خاموش کردن بیپ ........ ۳۴
**راهنمای ظرف خوراکپزی** ........ ۳۴
**راهنمای آشپزی** ........ ۳۵
**عیب یابی و کدهای خطا** ........ ۴۴
عیب یابی ........ ۴۴
کد خطا ........ ۴۴
**مشخصات فنی** ........ ۴۵


# اطلاعات ایمنی

## استفاده از این کتابچه دستورالعمل

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربری حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

## راهنمای علائم و نمادها

**هشدار** خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شود.**

**احتیاط** خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شود.**

| | |
|---|---|
| هشدار: خطر آتش سوزی | هشدار: سطح داغ |
| هشدار: برق | هشدار: مواد قابل انفجار |
| سعی نکنید. | دست نزنید. |
| اوراق نکنید. | از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید. |
| دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید. | برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد. |
| برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید. | تذکر |
| مهم | |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 2
2013-12-06 4:16:00

## دستورات ایمنی مهم

**با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید**

حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.

**قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.**

| | |
|---|---|
| ⚠ | **هشدار (فقط عملکرد مایکروویو)** |
| ⃠ | **هشدار:** اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند، تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد. |
| ⃠ | **هشدار:** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که در محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است. |
| ☛ | این دستگاه صرفاً به منظور استفاده در محیط خانه می باشد. |
| ★ | **هشدار:** تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد. |

| | |
|---|---|
| ★ | **هشدار:** کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و حفظ و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه به سن ۸ سال به بالا و تحت نظارت و سرپرستی باشند. |
| ★ | تنها از ابزار و آلاتی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب باشند. |
| ★ | هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعالات، مراقب فر باشید. |
| ★ | این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذا و نوشیدنی ها می باشد. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرم کننده، دم پائی، اسفنج، پارچه نمدار و موارد مشابه ممکن است منجر به خطر مِصدومیت، اشتعال یا آتشسوزی شود. |
| ⎆ | اگر دود خارج شد، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود. |
| ★ | **هشدار:** در حالیکه مایکروویو نوشیدنی ها را گرم می کند، ممکن است منجر به تأخیر در جوش آمدن فورانی شود. بنابراین در هنگام دست زدن به محفظه باید مراقب بود. |
| ★ | **هشدار:** محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 3

2013-12-06 4:16:01

تخم مرغ پوست نکنده و تخم مرغ های آبپز را نباید در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروویو تمام شده باشد.

بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده های غذائی پاک شوند.

قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.

این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.

از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.

اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.

**هشدار:** مایعات یا سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند؛

این دستگاه را نباید با جت آبی تمیز کرد.

این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.

قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.

اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.

این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 4
2013-12-06 4:16:01

## هشدار (فقط عملکرد مایکروویو) - انتخابی

**هشدار:** هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود. کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند.

دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.

**هشدار:** قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. فرزندان را باید دور نگه دارید.

نباید تمیزگر با بخار استفاده کرد.

**هشدار:** مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.

**هشدار:** این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند.

بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.

کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.

از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شود.

دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.

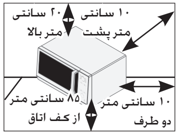
دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.

دستگاه و سیم آنرا در دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار ندهید.

دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.

## نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.




۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.

۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.

۳. حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید. کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند. (فقط مدل نوع صفحه گردان)

۴. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

☛ اگر به سیم برق آسیب وارد شود. بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.
برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز برق متناوبی بزنید که به طور مناسب زمینی شده باشد.

☛ فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

## تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه های گردنده (فقط مدل نوع صفحه گردان)

☛ **همیشه** مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.

☛ قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناکی می شود.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 6
2013-12-06 4:16:03

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.

۲. هرگونه پاشیدگی یا لکه در سطوح داخلی فر را با یک پارچه صابونی پاک کنید. آبکشی و خشک کنید.

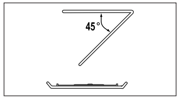
۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیمویی رقیق شده را در فر قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

**روی هواکش ها آب** نباشید. **هرگز** از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید. هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند

**محفظه داخل** فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.




هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید. (فقط مدل گرم کننده نوسانی)

## نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.

اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد

**هرگز** جدار خارجی فر را از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارد یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیکترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید. یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.

**علت:** گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

این فر مایکروویو به منظور استفاده تجاری ساخته نشده است.





CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 7
2013-12-06 4:16:03

لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود. لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

| هشدار | | | | |
|---|---|---|---|---|
| تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که دستگاه را تعدیل یا تعمیر کنند. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید. | ✓ | ✓ | | |
| از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید. | ✓ | ✓ | | |
| اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید. | ✓ | ✓ | | |
| مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | **هشدار:** گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.<br>در صورت سوختگی پوست، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید:<br>• محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید.<br>• با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید.<br>• از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ⊘ | سینی یا شبکه میله ای را درست بعد از آشپزی در آب قرار ندهید چون ممکن است موجب ترک خوردن یا آسیب وارد شدن به سینی یا شبکه میله ای شود. | | | | ✔ |
| ⊘ | از فر برای سرخ کردن در روغن استفاده نکنید چون دمای روغن را نمی توان کنترل کرد.<br>اینکار ممکن است منجر به سر رفتن ناگهانی مایع داغ شود. | ✔ | | | ✔ |

| | ⚠ احتیاط | 🔥 | ⚡ | ♨ | 💥 |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشته طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید.<br>سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید.<br>علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| ⊘ | برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| ★ | برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| ⊘ | سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید. | ✔ | ✔ | | |
| ⊘ | تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید. | | | ✔ | ✔ |
| ⊘ | شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند. | ✔ | | ✔ | |
| ⊘ (دست) | هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود. | | | ✔ | |
| ★ | مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود. | | | ✔ | |
| ★ | هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید. | | | ✔ | |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 9
2013-12-06 4:16:37

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⧄ | از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود.) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد. (فقط عملکرد مایکروویو)

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

اگر آسیب وارد شده به یونیت و/یا آسیب یا از بین رفتن ملحقات توسط مشتری ایجاد شده باشد. Samsung هزینه تعمیر را برای تعویض ملحقات یا تعمیر خرابی ظاهری مطالبه خواهد کرد. اقلامی که شامل این شرط می شوند:

(الف) دریچه، دستگیره، پنل خارجی یا پنل کنترل تو رفته، خراشیده شده یا ترک خورده.

(ب) سینی، غلتنده راهنما، متصل کننده یا شبکه سیمی شکسته.

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

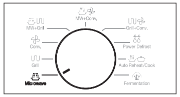


CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 10
2013-12-06 4:16:40

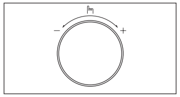
# راهنمای مراجعه سریع

**اگر می خواهید قدری غذا بپزید.**

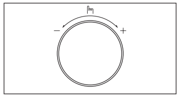
۱. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت Microwave (**مایکروویو**) قرار دهید.



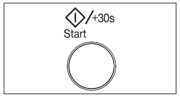

۲. **گزینشگر چند عملکردی** را بچرخانید تا اینکه میزان نیروی مناسب نمایش داده شود. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید.



۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.



۴. دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را فشار دهید.

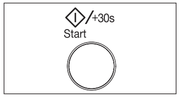



**نتیجه:** پخت شروع می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" را چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

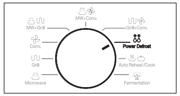
**اگر می خواهید ۳۰ ثانیه بیشتر اضافه کنید.**

بگذارید که غذا در فر باقی بماند.
دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید. فشار دهید.

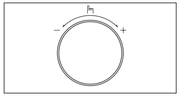



**اگر می خواهید قدری غذا را آب کنید.**

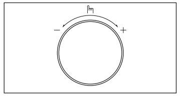
۱. دکمه گزینشگر حالت را روی حالت Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت) قرار دهید.



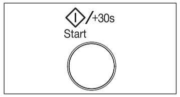

۲. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** گروه بندی آشپزی را تنظیم کنید. **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم مورد دلخواه فشار دهید.



۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** وزن را مطابق نیاز انتخاب کنید.



۴. دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را فشار دهید.




**نتیجه:** یخ زدائی شروع می شود.

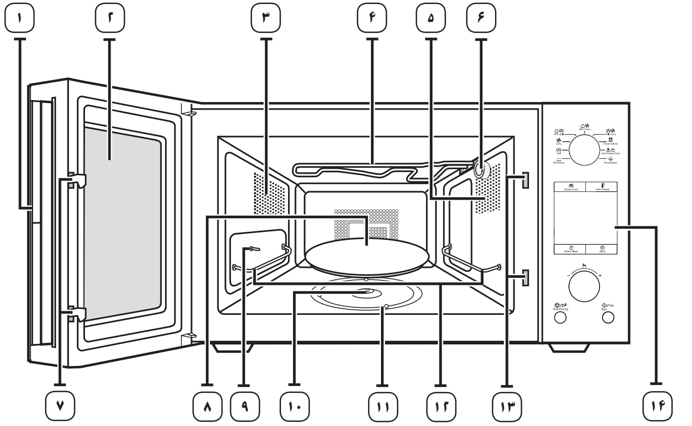
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" را چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 11
2013-12-06 4:16:42

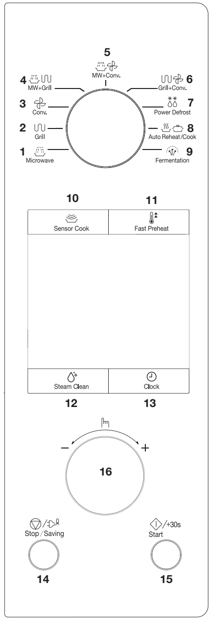
# ویژگی های فر

## فر




۱. دستگیره دریچه
۲. دریچه
۳. مجرای خروج
۴. گرم کن غلاف دار
۵. مجرای ورود
۶. نگه دارنده کاسه آب
۷. چفت و بست های دریچه
۸. صفحه گردان
۹. متوقف کننده
۱۰. نقطه اتصال
۱۱. حلقه گردنده
۱۲. نگه دارنده سینی مربعی
۱۳. سوراخ های چفت و بست ایمنی
۱۴. صفحه کنترل

## صفحه کنترل




۱. حالت مایکروویو
۲. حالت منقل
۳. حالت هوایز
۴. حالت مایکروویو + منقل
۵. حالت مایکروویو + هوایز
۶. حالت منقل + هوایز
۷. حالت ویژگی یخ زدائی پرقدرت
۸. حالت ویژگی گرم کردن/آشپزی خودکار
۹. حالت تخمیر
۱۰. دکمه سنسور آشپزی
۱۱. دکمه پیش گرم کردن سریع
۱۲. دکمه تمیز کردن با بخار
۱۳. دکمه ساعت
۱۴. دکمه توقف/ذخیره
۱۵. دکمه شروع/۳۰+ ثانیه
۱۶. گزینشگر چند عملکردی



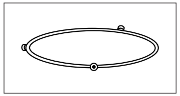
CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 12
2013-12-06 4:16:43

## ملحقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید. چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون استفاده کرد.

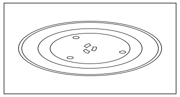
۱. **حلقه گردنده** . بایستی در مرکز فر قرار داده شود.

منظور: حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.



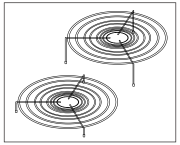
۲. **صفحه گردان**. بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیافتد.

منظور: صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.



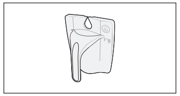
۳. **صفحه بالا، صفحه پائین**. بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود.

منظور: می توان از صفحات فلزی برای پختن دو نوع غذا در آن واحد استفاده کرد. یک ظرف کوچک را می توان روی صفحه گردان قرار داده و یک ظرف دوم را روی صفحه فلزی گذاشت. **از صفحات فلزی می توان برای کباب پزی، هواپزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.**



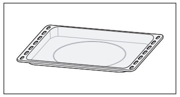
۴. **کاسه آب تمیز** در سمت راست فر قرار می گیرد.

منظور: از کاسه آب می توان برای تمیز کردن استفاده کرد.



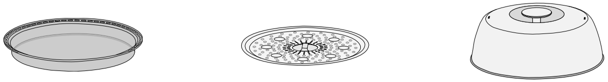
۵. **سینی مربعی**. برای قرار گرفتن روی نگه دارنده سینی مربعی.

منظور: سینی مربعی برای پخت در حجم بالا مانند بیسکوئیت و غیره کاربرد دارد.
**سینی مربعی را می توان در حالت پخت هواپز استفاده کرد.**

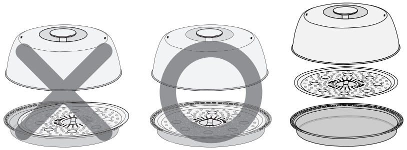


۶. Pro Steamer **(بخارپز) / بشقاب کراستی** روی صفحه گردان قرار می گیرد.

منظور: از Pro Steamer (بخارپز) می توان برای بخارپز کردن آشپزی کراستی استفاده کرد. از بشقاب کراستی برای بهتر قهوه ای کردن غذا در مایکروویو یا حالت های کباب کردن ترکیبی استفاده می شود تا خمیر شیرینی و پیتزا برشته بمانند.



سرپوش فولاد ضدزنگ — سینی بخار — سینی بخار/بشقاب کراستی



احتیاط

- هرگز از این Pro Steamer (بخارپز) برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید. ممکن است موجب آتش سوزی یا آسیب مخرب محصول شود.
- از Pro Steamer (بخارپز) بدون آب یا غذا در داخل آن استفاده نکنید. هنگامیکه از Pro Steamer (بخارپز) استفاده می کنید. قبل از استفاده حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب در آن بریزید. اگر مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد. ممکن است موجب پخته شدن ناتمام شده یا موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب به محصول شود.
- بایستی هنگام بیرون آوردن محفظه از داخل Pro Steamer (بخارپز) پس از آشپزی مراقب بود چون بسیار داغ خواهد بود.
- حتماً سرپوشی را روی Pro Steamer (بخارپز) نصب کنید که اندازه Steam Plate (بشقاب بخارپز) باشد.
تخم مرغ و شاه بلوط بدون گذاشتن سرپوش بخار و بشقاب بخار به طوریکه در این کتابچه دستورات نشان داده شده منفجر خواهند شد.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 13
2013-12-06 4:16:46

# استفاده از فر

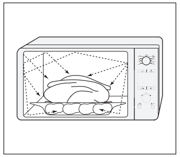
## نحوه کارکرد فر مایکروویو

مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند: انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

می توانید در موارد زیر از فر مایکروویو استفاده کنید:

• یخ زدائی
• دوباره گرم کردن
• پختن

اصول آشپزی



۱. مایکروویوهای تولید شده توسط ماگنترون به داخل فر منعکس شده و در حالیکه غذا روی صفحه گردان گردش می کند به طور یکنواخت توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.

۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به محفظه استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:

• مقدار و فشردگی
• محتوای آب
• دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود. پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید. به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

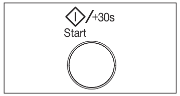
• پختن غذا به طور یکدست تا مرکز
• دمای یکسان در سرتاسر غذا

## کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند

شیوه ساده زیر به شما کمک می کند تا عملکرد صحیح فر را در تمامی اوقات کنترل کنید. اگر مطمئن نیستید. به بخش تحت عنوان "عیب یابی" در صفحه ۴۴ مراجعه نمایید.

این فر بایستی به پریز مناسب روی دیوار زده شود. صفحه گردان بایستی سرجایش در فر قرار داشته باشد. اگر از میزان نیروئی به غیر از حداکثر (۱۰۰ درصد - ۹۰۰ وات) استفاده می شود. آب بیشتر طول می کشد تا جوش بیاید.

دریچه فر را توسط کشیدن دستگیره در سمت راست دریچه باز کنید. یک لیوان آب را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.




دکمه Start/+30s (**شروع/۳۰+ ثانیه**) را فشار داده و توسط فشردن دکمه Start/+30s (**شروع/۳۰+ ثانیه**) به دفعات لازم. وقت را روی ۴ یا ۵ دقیقه تنظیم کنید.

**نتیجه:** فر آب را برای ۴ یا ۵ دقیقه گرم می کند.
آب سپس بایستی شروع به جوشیدن کند.

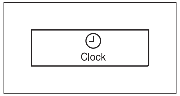
## تنظیم وقت

فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده "88:88"، "0:" یا "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

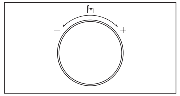
لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. وقت ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایان شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

• هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
• بعد از قطع شدن برق

فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی، ساعت را دوباره تنظیم کنید.

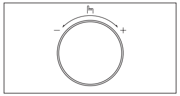



۱. دکمه Clock (**ساعت**) را فشار دهید.

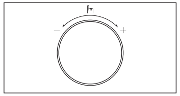


۲. برای تعیین نوع نمایش زمان **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید. (۱۲ ساعت یا ۲۴ ساعت)

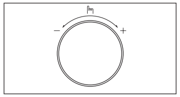
۳. برای تکمیل تنظیم **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.



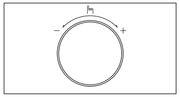
۴. برای تعیین ساعت **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید.



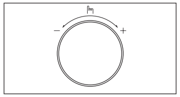
۵. **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید.



۶. برای تعیین دقیقه **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید.



۷. هنگامیکه وقت درست نمایش داده شد، **گزینشگر چند عملکردی** را برای راه اندازی ساعت فشار دهید.



__نتیجه:__ هرزمان که از فر مایکروویو استفاده نمی کنید. وقت نمایش داده می شود.

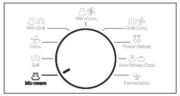
## پخت/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پخت یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.

همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید. تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

درپخته را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. درپخته را ببندید. هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

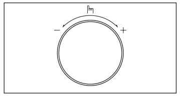
۱. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت Microwave (**مایکروویو**) قرار دهید.



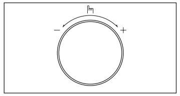

__نتیجه:__ نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(حالت مایکروویو)

۲. **گزینشگر چند عملکردی** را بچرخانید تا اینکه میزان نیروی مناسب نمایش داده شود. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید.

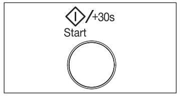


۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.



__نتیجه:__ مدت آشپزی نمایان می شود.

۴. دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را فشار دهید.




__نتیجه:__ چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند. پخت شروع شده و هنگامیکه تمام شد:

- فر بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند.
سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که میزان کنونی نیرو در داخل فر را بدانید، **گزینشگر چند عملکردی** را یکبار فشار دهید.
اگر می خواهید میزان نیرو را طول آشپزی تغییر دهید، **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید.

**شروع سریع:**

اگر می خواهید یک وعده غذائی را برای مدت کوتاهی در حداکثر نیرو (۹۰۰ وات) گرم کنید. صرفاً کافیست دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه مدت آشپزی فشار دهید. فر فوراً شروع به کار می کند.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 15
2013-12-06 4:16:48

## مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت

عملکرد میزان نیرو به شما کمک می کند که مقدار انرژی پخش شده و بنابراین زمان لازم برای پختن یا گرم کردن مجدد غذا را بسته به نوع و مقدار آن سازگار کنید. می توانید از بین شش میزان نیرو انتخاب کنید.

| میزان نیرو | درصد | خروجی |
|---|---|---|
| زیاد | ۱۰۰ درصد | ۹۰۰ وات |
| متوسط زیاد | ۶۷ درصد | ۶۰۰ وات |
| متوسط | ۵۰ درصد | ۴۵۰ وات |
| متوسط کم | ۳۳ درصد | ۳۰۰ وات |
| یخ زدائی | ۲۰ درصد | ۱۸۰ وات |
| کم | ۱۱ درصد | ۱۰۰ وات |

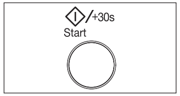
مدت آشپزی که در دستورات غذائی و این کتابچه داده شده به میزان نیروی خاص ذکر شده مربوط می شود.

| اگر اینرا انتخاب کنید... | آنوقت زمان آشپزی بایستی این مقدار باشد.... |
|---|---|
| میزان نیروی زیادتر | کاهش یافته |
| میزان نیروی کمتر | افزایش یافته |

## تنظیم مدت آشپزی

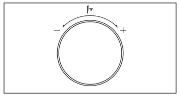
می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه **+30s** یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

- صرفاً با باز کردن درِچه. در هر زمان کنترل کنید که آشپزی چطور پیش می رود
- افزایش وقت آشپزی باقیمانده




برای افزایش مدت آشپزی غذا، دکمه **Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود فشار دهید.

- مثال: برای افزودن سه دقیقه، دکمه **Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را شش بار فشار دهید.



برای تنظیم زمان آشپزی کافی است **گزینشگر چند عملکردی** را بگردانید.

- برای افزایش زمان آشپزی، آنرا به راست و برای کاستن از زمان آشپزی آنرا به چپ بگردانید.

## توقف آشپزی

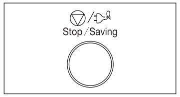
می توانید آشپزی را در هر زمان به دلایل زیر متوقف کنید:

- کنترل غذا
- وارونه کردن یا هم زدن غذا
- بگذارید سرجایش باقی بماند

| برای متوقف کردن آشپزی... | سپس... |
|---|---|
| موقتاً | موقتاً: درِچه را باز کرده و یا دکمه Stop (توقف) را یکبار فشار دهید.<br>**نتیجه:** پخت متوقف می شود.<br>برای شروع دوباره آشپزی. درِچه را دوباره ببندید و دکمه **Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** (◇) را فشار دهید. |
| کاملاً | کاملاً: دکمه Stop (توقف) را دو بار فشار دهید.<br>**نتیجه:** پخت متوقف می شود.<br>اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید. دکمه **Stop/Saving (توقف/ذخیره)** را دوباره فشار دهید. |

## تنظیم حالت صرفه جوئی در انرژی

فر یک حالت صرفه جوئی در انرژی دارد.




- دکمه **Stop/Saving** (توقف/ذخیره) را فشار دهید.
- برای خارج شدن از حالت صرفه جوئی در انرژی. هریک از دکمه ها را فشار داده یا در دکمه گردشی را بگردانید. فر برای استفاده آماده است.

**عملکرد صرفه جویی در انرژی خودکار**

اگر هنگامیکه دستگاه در حال تنظیم یا استفاده از وضعیت توقف موقت می باشد هیچگونه عملکردی را انتخاب نکنید. عملکردی لغو شده و ساعت پس از ۲۵ دقیقه نشان داده خواهد شد.

لامپ فر پس از۵ دقیقه با وضعیت در باز خاموش خواهد شد.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 16
2013-12-06 4:16:49

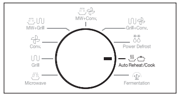
## استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره / آشپزی خودکار

بیست و هفت ویژگی گرم کردن دوباره / آشپزی خودکار مدت های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را شامل می شوند/ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید اندازه وعده غذائی را با گرداندن دکمه گردشی تنظیم کنید.

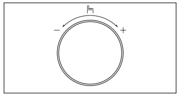
☛ فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

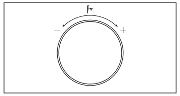
۱. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت **Auto Reheat/Cook (گرم کردن دوباره / آشپزی خودکار)** قرار دهید.



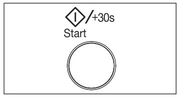

۲. برنامه گرم کردن دوباره یا آشپزی خودکار را انتخاب کرده و سپس **گزینشگر چند عملکردی** را فشار دهید. (گرم کردن دوباره خودکار - ۱، آشپزی خودکار -۲)
نوع غذایی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنکید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.



۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** اندازه وعده غذائی را انتخاب کنید.



۴. دکمه Start/+30s **(شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید.




**نتیجه:** غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

## استفاده از برنامه های دوباره گرم کردن خودکار

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب دوباره گرم کردن و آشپزی خودکار مختلف می باشد. برنامه های شماره ۱ تا ۶ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.
برنامه شماره ۷ با ترکیب مایکروویو و منقل کار می کند. برنامه شماره ۸ فقط با حالت هواپز کار می کند. برنامه های شماره ۹ و ۱۰ با ترکیبی از مایکروویوها و هواپزی کار می کنند.

| کُد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| 1-01 | خوراک آماده (سرد شده) | ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم<br>۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم | ۲ تا ۳ دقیقه | روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا). |
| 1-02 | خوراک آماده (یخ بسته) | ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم<br>۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم | ۳ تا ۴ دقیقه | لایه پلاستیکی خوراک آماده یخ زده را سوراخ کرده و آنرا روی صفحه گردان بگذارید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۲ - ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا). |
| 1-03 | تاس کباب (سرد شده) | ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم<br>۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم<br>۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم | ۲ تا ۳ دقیقه | در یک بشقاب یا کاسه سوپ سرامیکی عمیق ریخته و در طول گرم کردن با سرپوش پلاستیکی بپوشانید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید. |

| کد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| 1-04 | رویولی کوچک (سرد شده) | ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم<br>۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم | ۳ دقیقه | رویولی که قبلاً سرد شده را در ظرف پلاستیکی مقاوم در مقابل مایکروویو و در مرکز صفحه گردان قرار دهید. لایه پلاستیکی محصول آماده را سوراخ کرده یا ظرف پلاستیکی را با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید. این برنامه برای رویولی به اضافه رشته فرنگی در سُس مناسب است. |
| 1-05 | ذرت بوداده | ۱۰۰ گرم | - | از محصول ویژه برای ذرت بوداده برای تهیه در فر مایکروویو استفاده کنید. دستورالعمل های تولید کننده غذائی را دنبال کرده و کیسه را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. در طول این برنامه، ذرت پاپ کرده و حجم کیسه افزایش پیدا خواهد کرد. هنگام خارج و باز کردن کیسه داغ مراقب باشید |
| 1-06 | ناچوس | ۱۲۵ گرم | - | ناچوس (چیپس های تورتیا) را روی بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. ۵۰ گرم پنیر چدار رنده شده و ادویه جات را روی آن بریزید. روی صفحه گردان قرار دهید. |

| کد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| 1-07 | بال های مرغ یخ زده | ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم<br>۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم | ۲ دقیقه | بال های آماده مرغ یخ زده یا پاهای کوچک مرغ (قبلاً پخته و ادویه زده شده) را روی صفحه فلزی بالا طوری قرار دهید که پوست به سمت پائین باشد. آنرا را به صورت دایره قرار داده و مرکز صفحه را خالی بگذارید. به محض اینکه فر بیپ کرد پشت و رو کنید. |
| 1-08 | خلال های سیب زمینی تنوری یخ زده | ۲۰۰ گرم<br>۳۰۰ گرم<br>۴۰۰ گرم | - | سیب زمینی های برای فر را به طور مساوی در سینی پخت سرامیکی لعاب دار پخش کنید. سینی را در سطح قفسه قرار دهید. |
| 1-09 | رُل های نان یخ زده | ۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم (۲ قطعه)<br>۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم (۴ قطعه)<br>۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم (۶ قطعه)<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم (۸ قطعه) | ۳ تا ۵ دقیقه | توصیه می کنیم که فر را با استفاده از عملکرد هواپزی برای ۵ دقیقه به دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید. ۲ تا ۶ رُل نان یخ زده (-۱۸ درجه سانتی گراد) را به صورت دایره روی صفحه پائین قرار دهید. ۸ رُل نان یخ زده را به همین صورت روی صفحه پائین و بالا قرار دهید. این برنامه برای محصولات نانوائی یخ زده کوچک از قبیل رُل های نان. رُل های چی باتا و بگت های کوچک مناسب است. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 18
2013-12-06 4:16:56

| کد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| 1-10 | کیک یخ زده | ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم<br>۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم<br>۸۰۰ تا ۹۰۰ گرم<br>۱۰۰۰ تا ۱۱۰۰ گرم<br>۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم | ۵ تا ۲۰ دقیقه | کیک یخ زده را در وسط قرار دهید. تکه های کیک یخ زده را به صورت دایره روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. صفحه میله ای را در وسط فر یا صفحه گردان قرار دهید. کیک با کمک هواپزی گرم و برشته می شود. این برنامه برای کیک (گرد) و تکه های کیک مناسب است. از قبیل کیک میوه با رویه کارامل. کیک استروزل یا کیک با دانه های خشخاش. این برنامه برای کیک خامه ای و کیک با روکش شکلاتی مناسب نیست. |

## استفاده از برنامه های آشپزی خودکار

جدول زیر نمایشگر برنامه ها. مقادیر. مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب آشپزی خودکار مختلف می باشد. برنامه های شماره ۱ تا ۴ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

برنامه های شماره ۵ تا ۸ با ترکیبی از مایکروویو و منقل کار می کنند. برنامه های شماره ۹ و ۱۰ با ترکیبی از مایکروویو و هواپزی کار می کنند.

برنامه های شماره ۱۱ تا ۱۷ با حالت هواپز کار می کنند.

| کد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| 2-01 | برنج | ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم<br>۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم | ۵ تا ۱۰ دقیقه | برنج سفید جوش پز را وزن کرده و دو برابر آن آب سرد اضافه کنید. بعنوان مثال: برای پخت ۰/۲۵ کیلوگرم برنج، ۰/۵ لیتر آب سرد اضافه کنید.<br>از یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش استفاده کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان بگذارید. به صورت پوشیده بپزید. |
| 2-02 | سبزیجات تازه | ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم<br>۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم<br>۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم<br>۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم<br>۷۰۰ تا ۷۵۰ گرم | ۱ تا ۲ دقیقه | سبزیجات را بعد از شستن. تمیز کردن و بریدن به اندازه مشابه وزن کنید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب برای پختن ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم اضافه کنید. ۴۵ میلی لیتر (۳ قاشق غذاخوری) برای پختن ۳۰۰ تا ۴۵۰ گرم اضافه کنید و ۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۴ تا ۵ قاشق غذاخوری) برای پختن ۵۰۰ تا ۷۵۰ گرم اضافه کنید. پس از آشپزی هم بزنید. هنگام پختن مقادیر بیشتر در طول آشپزی یکبار هم بزنید. |
| 2-03 | سبزیجات یخ زده | ۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم<br>۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم<br>۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم<br>۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم | ۳ دقیقه | سبزیجات یخ زده را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۱۵ - ۳۰ میلی لیتر (۱ - ۲ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. پس از آشپزی هم بزنید. هنگام پختن مقادیر بیشتر در طول آشپزی یکبار هم بزنید. |

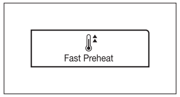


CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 19
2013-12-06 4:16:59

| کُد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| 2-04 | سیب زمینی تنوری | ۲۰۰ گرم<br>۴۰۰ گرم<br>۶۰۰ گرم<br>۸۰۰ گرم | ۵ دقیقه | از سیب زمینی برای فر با اندازه هر کدام ۲۰۰ گرم استفاده کنید. پوست را سوراخ کرده و در وسط صفحه گردان قرار دهید. |
| 2-05 | ماهی بریان | ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم (۱)<br>۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم (۲)<br>۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم (۳) | ۳ دقیقه | ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. ماهی ها را در کنار هم و از سر تا دم روی شبکه بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. |
| 2-06 | فیله ماهی | ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم<br>۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم<br>۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم | ۲ دقیقه | فیله های مالی، مانند ماهی آزاد را بطور یکنواخت روی صفحه میله ای بالا بخوابانید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. |
| 2-07 | سینه مرغ | ۳۰۰ گرم<br>۴۰۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۱ تا ۲ دقیقه | سینه های مرغ مزه دار شده را در کنار هم روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. |
| 2-08 | قطعات مرغ | ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم (۱ قطعه)<br>۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم (۲ قطعه)<br>۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم (۳ قطعه) | ۲ دقیقه | قطعات جوجه را با روغن چرب کرده و فلفل، نمک و پاپریکا بزنید. آنها را بصورت دایره ای روی صفحه بالا قرار دهید طوریکه پوست به سمت پائین باشد. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. |
| 2-09 | مرغ بریان | ۱۰۰۰ گرم<br>۱۱۰۰ گرم<br>۱۲۰۰ گرم<br>۱۳۰۰ گرم | ۵ دقیقه | جوجه سرد شده را با قلم مو روغن و ادویه بزنید. جوجه را از سمت سینه در وسط شبکه پائین به طرف پائین قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد پشت و رو کنید. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید. |
| 2-10 | گوشت گوساله/بره بریان | ۹۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم<br>۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم<br>۱۴۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم | ۱۰ تا ۱۵ دقیقه | گوشت گاو/گوسفند را با قلم مو روغن و ادویه بزنید (فقط فلفل، نمک باید بعد از بریان کردن اضافه شود). آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. هنگامیکه فر بیپ کرد، برگردانید. در حین بریان کردن و در طول مدت قرار گرفتن بایستی در کاغذ آلومینیمی پیچیده شود. |
| 2-11 | سیب زمینی تنوری قاچ شده | ۲۰۰ گرم<br>۳۰۰ گرم<br>۴۰۰ گرم | - | سیب زمینی ها را قاچ بزنید، و با برس مخلوطی از ادویه و روغن زیتون را روی آنها بمالید. در یک سینی پخت لعاب دار قرار دهید. در سطح قفسه قرار دهید. |
| 2-12 | کیش | ۴۰۰ گرم<br>۵۰۰ گرم<br>۶۰۰ گرم | - | کیش را در یک ظرف گرد مناسب برای فر آماده کنید.<br>ظرف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| 2-13 | کیک پف کرده | ۴۵۰ تا ۵۵۰ گرم | ۱۰ دقیقه | خمیر را در ظرف حلبی سیاه گرد شیرینی پزی قرار دهید، زیر آن کاغذ نان پزی (قطر ۲۶ سانتی متر) بگذارید. آنرا روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| 2-14 | مافین | ۵۰۰ تا ۶۰۰ گرم | - | برای ۱۲ مافین خمیر در ظرف حلبی شیرینی پزی ریخته و ظرف حلبی را در سینی شیرینی پزی بگذارید. سینی را در سطح قفسه قرار دهید. |
| 2-15 | بیسکویت | ۱۰۰ گرم<br>۲۰۰ گرم<br>۳۰۰ گرم | - | بیسکویت ها را بطور یکنواخت در ردیف هایی در سینی شیرینی پزی لعاب دار توزیع کنید. سینی را در سطح قفسه قرار دهید. |
| 2-16 | خمیر تازه پف کننده | ۴۰۰ تا ۸۰۰ گرم | - | خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب قرار داده و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. روی آنرا با ورقه چسبنده بپوشانید. |
| 2-17 | پیتزای خانگی | ۸۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم | - | پیتزا را روی کاغذ مخصوص آشپزی در یک سینی پخت لعاب دار آماده کنید. سینی را در سطح قفسه قرار دهید. |

## پیش گرم کردن سریع فر

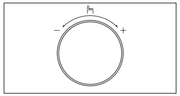
برای آشپزی هواپزی، توصیه می شود که فر را قبل از قرار دادن غذا در آن به دمای مناسب پیش گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای درخواست شده رسید، این دما برای تقریباً ۱۰ دقیقه حفظ می شود؛ سپس به طور خودکار خاموش می شود. کنترل کنید که المان گرم کننده در وضعیت صحیح برای نوع آشپزی که لازم دارید قرار داشته باشد.




۱. دکمه Fast Preheat (**پیش گرم کردن سریع**) را فشار دهید.

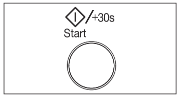
**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)



۲. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** دما را تنظیم کنید.

(دما : ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)




۳. دکمه Start/+30s (**شروع/۳۰+ ثانیه**) را فشار دهید.

**نتیجه:** فر به دمای درخواست شده پیش گرم می شود.

- به محض رسیدن به دمای پیش تنظیم شده، فر ۶ بار صدای بیپ کرده و این دما برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.
- بعد از ۱۰ دقیقه، ۴ بار صدای بیپ کرده و عملکرد متوقف می شود.

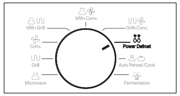
در صورتیکه دمای داخلی به دمای پیش تنظیم شده رسیده باشد، ۶ بار صدای بیپ می کند و دما و دمای از پیش تنظیم شده برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.

## استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت

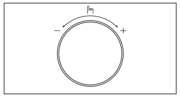
ویژگی یخ زدائی پرقدرت به شما امکان می دهد تا گوشت، مرغ، ماهی، نان، کیک و میوه را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود. شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

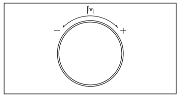
درپیچه را باز کنید. غذای یخ زده را روی یک سرامیک در مرکز صفحه گردان قرار دهید. درپیچه را ببندید.



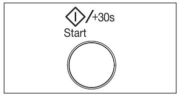

۱. دکمه گزینشگر حالت را روی حالت Power Defrost (**یخ زدائی پرقدرت**) قرار دهید.



۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.



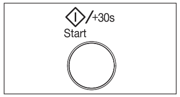
۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** اندازه وعده غذائی را انتخاب کنید.




۴. دکمه Start/+30s (**شروع/۳۰+ ثانیه**) را فشار دهید.

**نتیجه :**

- یخ شروع به آب شدن می کند.
- فر در طول آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.




۵. دکمه Start/+30s (**شروع/۳۰+ ثانیه**) را برای خاتمه یخ زدائی دوباره فشار دهید.

**نتیجه:** هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و چهار بار "w" چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

## استفاده از برنامه های یخ زدائی پرقدرت

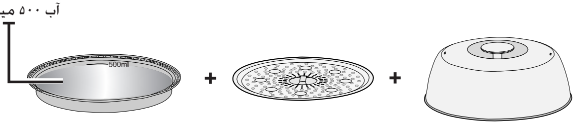
جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های یخ زدائی پرقدرت مختلف می باشد. همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید.
گوشت، مرغ و ماهی را روی یک بشقاب شیشه ای مسطح قرار داده، نان و کیک را روی کاغذ آشپزخانه بچینید.

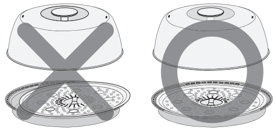
| کُد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| ۱ | گوشت | ۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم | ۲۰ تا ۹۰ دقیقه | لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است. |
| ۲ | مرغ | ۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم | ۲۰ تا ۹۰ دقیقه | سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل به اضافه قطعات مرغ مناسب است. |
| ۳ | ماهی | ۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم | ۲۰ تا ۸۰ دقیقه | دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است. |
| ۴ | نان/کیک | ۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم | ۱۰ تا ۶۰ دقیقه | به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را به صورت افقی روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محص اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود.) این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست. |
| ۵ | میوه | ۱۰۰ تا ۶۰۰ گرم | ۵ تا ۲۰ دقیقه | میوه ها را به طور یکدست روی یک ظرف شیشه ای مسطح پخش کنید. این برنامه برای همه نوع میوه مناسب است. |

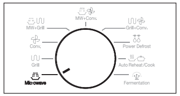
## استفاده از عملکرد آشپزی با بخار به طور دستی

با استفاده از Pro Steamer (بخارپز)، نه تنها می توانید با بخار به طور خودکار آشپزی کنید، بلکه می توانید با مراجعه به جدول آشپزی با بخار به طور دستی در سمت راست به طور دستی با بخار آشپزی کنید. روال زیر نحوه آشپزی با بخار به طور دستی را تشریح می کند.
همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید، تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.
ابتدا Pro Steamer (بخارپز) را (با غذا) در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سپس دریچه را ببندید.

**استفاده از محفظه**

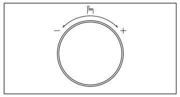




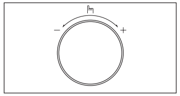

۱. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت Microwave (**مایکروویو**) قرار دهید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید.

**نتیجه:** نشانگرهای ۹۰۰ وات (حداکثر نیروی آشپزی) نشان داده می شوند.



میزان نیروی مناسب را با گرداندن دوباره **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کرده تا اینکه مقدار وات مربوطه نمایان شود. میزان نیرو (۹۰۰ وات) داده شده در راهنمای آشپزی با بخار به طور دستی در صفحه بعد را تنظیم کنید.

---

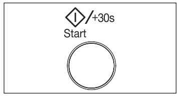


۲. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را مطابق نیاز انتخاب کنید. مدت زمان آشپزی را با مراجعه به مدت آشپزی در راهنمای آشپزی با بخار به طور دستی در صفحه بعد تنظیم کنید.




CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 22
2013-12-06 4:17:13

۳. دکمه Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه) را فشار دهید.




**نتیجه:** چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.

۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد، فر چهار بار صدای بیپ می کند.

۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.

۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

احتیاط

- هرگز از این Pro Steamer (بخارپز) برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید. ممکن است موجب آتش سوزی یا آسیب مخرب به محصول شود.
- از Pro Steamer (بخارپز) بدون آب یا غذا در داخل آن استفاده نکنید. هنگامیکه از Pro Steamer (بخارپز) استفاده می کنید، قبل از استفاده حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب در آن بریزید. اگر مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، ممکن است موجب پخته شدن ناتمام شده یا موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب به محصول شود.
- بایستی هنگام بیرون آوردن محفظه از داخل Pro Steamer (بخارپز) پس از آشپزی مراقب بود چون بسیار داغ خواهد بود.
- حتماً سرپوشی را روی Pro Steamer (بخارپز) نصب کنید که اندازه Steam Plate (بشقاب بخارپز) باشد. تخم مرغ و شاه بلوط بدون گذاشتن سرپوش بخار و بشقاب بخار به طوریکه در این کتابچه دستورات نشان داده شده منفجر خواهند شد.

**نحوه تمیز کردن بشقاب بخار**

بشقاب بخار را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس سائیدنی یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

**لطفاً توجه کنید**

بشقاب بخار را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.

۵۰۰ میلی لیتر آب سرد را در بشقاب بخار Pro Steamer (بخارپز) بریزید. سینی بخار را در داخل بشقاب قرار داده. غذا را روی سینی اضافه کرده و با سرپوش فولاد ضدزنگ بپوشانید. Pro Steamer (بخارپز) را روی صفحه گردان قرار دهید. مدت آشپزی بستگی به اندازه، ضخامت و نوع غذا متفاوت است. هنگام بخارپز کردن برش ها یا قطعات کوچک توصیه می کنیم که مدت را کاهش دهید. هنگام بخارپز کردن برش های ضخیم یا قطعات به اندازه بزرگ غذا می توانید به وقت اضافه کنید. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان راهنمای آشپزی با بخار استفاده کنید.

| غذای تازه | وعده غذائی | آب سرد (میلی لیتر) | نیرو | زمان (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|---|
| بروکلی. گلچه ها | ۴۰۰ گرم | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۱۸-۱۲ | بروکلی را آبکش و تمیز کنید. به گلچه های به اندازه مساوی ببرید. گلچه ها را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید. |
| هویج | ۴۰۰ گرم | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۲۰-۱۵ | هویج را آبکش و تمیز کرده و به طور یکدست چاق کنید. چاق ها را روی سینی بخار پخش کنید. |
| گل کلم. کامل | ۶۰۰ گرم | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۲۵-۲۰ | گل کلم کامل را تمیز کرده و روی سینی بخار قرار دهید. |
| خوشه ذرت | ۴۰۰ گرم (۲ قطعه) | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۲۸-۲۳ | خوشه ذرت را آبکش و تمیز کنید. خوشه های ذرت را کنار هم روی سینی بخار قرار دهید. |
| کدو سبز | ۴۰۰ گرم | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۱۵-۱۰ | کدوهای سبز را آبکش کرده و به قاچ های مساوی ببرید. به طور یکدست روی سینی بخار پخش کنید. |
| سبزیجات مخلوط یخ زده | ۴۰۰ گرم | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۲۳-۱۸ | سبزیجات مخلوط یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد) برای مثال بروکلی. گل کلم. هویج. چاق شده را به طور یکدست روی سینی بخار پخش کنید. |
| سیب زمینی (کوچک) | ۵۰۰ گرم | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۳۰-۲۵ | سیب زمینی ها را آبکش و تمیز کرده و پوست آنها را با چنگال سوراخ کنید. سیب زمینی های کامل را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 23 2013-12-06 4:17:13

| غذای تازه | وعده غذائی | آب سرد (میلی لیتر) | نیرو | زمان (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|---|
| سیب | ۸۰۰ گرم (۴ عدد سیب) | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۲۰-۱۵ | سیب ها را آبکشی کرده و هسته ها را بیرون بیاورید. سیب ها را به صورت ایستاده در کنار هم روی سینی بخار قرار دهید. |
| تخم مرغ | ۴ تا ۶ تخم مرغ | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۲۰-۱۵ | ۴ تا ۶ تخم مرغ تازه (اندازه متوسط) را سوراخ کرده و آنها را روی حفره های کوچک سینی بخار قرار دهید. پس از بخارپز کردن برای ۲ تا ۵ دقیقه بگذارید پوشیده باقی بمانند. |
| میگوی آبی | ۲۵۰ گرم (۵ تا ۶ قطعه) | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۱۵-۱۰ | میگوهای آبی را با ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب لیموی ترش چاشنی بزنید. آنها را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید. |
| فیله ماهی (ماهی کاد، ماهی زُر) | ۵۰۰ گرم (۲ تا ۳ قطعه) | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۱۷-۱۲ | فیله های ماهی را با ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب لیموی ترش چاشنی زده و ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر (برای مثال اکلیل کوهی) اضافه کنید. فیله ها را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید. |
| فیله های سینه مرغ | ۴۰۰ گرم (۲ فیله) | ۵۰۰ | ۹۰۰ وات | ۲۵-۲۰ | فیله های سینه مرغ را آبکشی کرده و تمیز کنید. فیله های سینه مرغ را در کنار هم روی سینی بخار قرار دهید. |

## استفاده از عملکرد سینی مربعی دستی

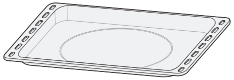
حالت هواپز به شما امکان می دهد تا غذا را به همان صورت فر مرسوم بپزید. از حالت مایکروویو استفاده نمی شود. می توانید دما را بنابر مقتضیات از ۴۰ تا ۲۲۰ درجه سانتی گراد و در هفت سطح از قبل تنظیم شده، تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۹۰ دقیقه می باشد.

☛ برای پیش گرم کردن سریع فر، به صفحه ۲۱ مراجعه نمائید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

☛ از حالت مایکروویو استفاده نکنید.

☛ هرگز از این سینی مربعی برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید. ممکن است موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب محصول شود.

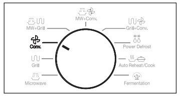


۱. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت Conv. (هواپز) بگردانید.

**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

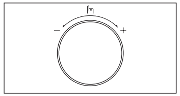
(حالت هواپز)

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)

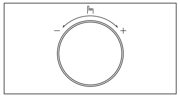



۲. گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** برای تنظیم دما. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم دما فشار دهید.

(دما: ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)



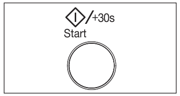
۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.



۴. دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را فشار دهید.

**نتیجه:** پخت شروع می شود:

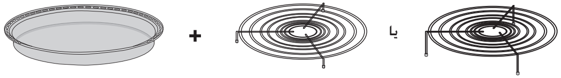
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.



## استفاده از عملکرد آشپزی کراستی به طور دستی

معمولاً هنگام آشپزی در فر مایکروویو با استفاده از حالت بریان یا مایکروویو در فرهای منقلی/هواپز، غذاهائی مثل شیرینی یا پیزا از سمت پائین خمیرمانند می شوند. استفاده از بشقاب سوخاری کمک می کند تا حالت طرد و سوخاری غذای شما حاصل شود.
از بشقاب کراستی می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره نیز استفاده کرد

۱. بشقاب کراستی را به طوریکه در بالا توضیح داده شد پیش گرم کنید.



شبکه بالا — یا — شبکه پائین + سینی بخار/بشقاب کراستی

قبل از استفاده از بشقاب کراستی، آنرا با انتخاب حالت ترکیبی برای ۳ تا ۵ دقیقه پیش گرم کنید.
- ترکیب هواپز (۲۲۰ درجه سانتی گراد) و مایکروویوها. (میزان نیرو ۶۰۰ وات)
- ترکیب منقل و مایکروویو. (میزان نیرو ۶۰۰ وات)

در همه اوقات از دستکش فر استفاده کنید چون بشقاب کراستی بسیار داغ خواهد شد.

۲. اگر غذاهائی از قبیل بیکن و تخم مرغ می پزید، بشقاب را با برس چرب کنید تا غذا به طور دلپذیری برشته شود.

لطفاً توجه کنید که بشقاب کراستی یک لایه تفلون دارد که در مقابل خراشیدگی مصون نیست. از هیچگونه شیئ تیز از قبیل کارد برای بریدن در بشقاب کراستی استفاده نکنید.

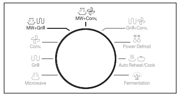
از ابزار پلاستیکی استفاده کنید تا از خراشیدگی سطح بشقاب کراستی جلوگیری شود یا غذا را قبل از بریدن از روی بشقاب بردارید.

۳. غذا را روی بشقاب کراستی قرار دهید.

ظروفی که در مقابل گرما مقاوم نیستند (برای مثال کاسه های پلاستیکی) را روی بشقاب کراستی قرار ندهید.

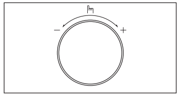
۴. بشقاب کراستی را روی صفحه فلزی (صفحه گردان) در مایکروویو قرار دهید.

هرگز بشقاب کراستی را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید.

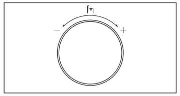



۵. **دکمه گزینشگر حالت** را روی وضعیت حالت Combi **(ترکیبی)** (MW + Grill (MWO + **منقل**) یا .MW + Conv (MWO + **هواپز**)) بگردانید.

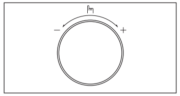
**اگر میزان نیرو را بعد از تنظیم حالت Combi (ترکیبی)** (MW + Grill (MWO + **منقل**) یا .MW + Conv (MWO + **هواپز**)) انتخاب نکنید، بطور خودکار بر اساس تنظیمات پایه انتخاب شده و صفحه نمایش با نشان دادن تنظیم زمان کاری تغییرات را نشان خواهد داد.



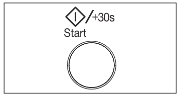
۶. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** میزان نیروی مناسب را انتخاب کنید.



۷. اگر می خواهید از حالت .MW + Conv (MWO + هواپز) استفاده کنید، ابتدا دمای مناسب را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب نمایید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم دما فشار دهید.



۸. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** مدت آشپزی را تنظیم کنید تا اینکه مدت آشپزی مناسب نمایش داده شود.




۹. دکمه Start/+30s **(شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید.

**نتیجه:** پخت شروع می شود.
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

**نحوه تمیز کردن بشقاب کراستی**
بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

**لطفاً توجه کنید**
بشقاب کراستی را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 25
2013-12-06 4:17:16

توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان پیش گرم کنید.
بشقاب کراستی را با عملکرد ۶۰۰ وات + منقل یا عملکرد ۶۰۰ وات + هواپزی (۲۲۰ درجه سانتی گراد) برای ۵ دقیقه پیش گرم کرده و مدت و دستورالعمل های جدول را دنبال کنید.

| خوراک | مقدار | مدت پیش گرم کردن (دقیقه) | حالت آشپزی | مدت آشپزی (دقیقه) | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|---|
| بیکن | ۴ تا ۶ باریکه (۸۰ گرم) | ۳ | ۶۰۰ وات + منقل | ۴-۳ | بشقاب کراستی را پیش گرم کنید.<br>باریکه ها را کنار هم روی بشقاب کراستی قرار دهید.<br>بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. |
| گوجه فرنگی تنوری | ۲۰۰ گرم | ۳ | ۳۰۰ وات + منقل | ۴-۳ | بشقاب کراستی را پیش گرم کنید.<br>گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را به صورت دایره روی بشقاب کراستی قرار داده و روی صفحه میله ای بالا بگذارید. |
| اُملت | ۳۰۰ گرم | ۴-۳ | ۴۵۰ وات + منقل | ۴/۵-۳/۵ | ۳ تخم مرغ را زده، ۲ قاشق غذاخوری شیر، ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر را اضافه کنید. یک گوجه فرنگی را قطعه قطعه کنید. بشقاب کراستی را پیش گرم کرده، قطعات گوجه فرنگی را روی بشقاب قرار داده، تخم مرغ های زده شده و ۵۰ گرم پنیر رنده شده را به طور یکدست اضافه کنید.<br>بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. |

| خوراک | مقدار | مدت پیش گرم کردن (دقیقه) | حالت آشپزی | مدت آشپزی (دقیقه) | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|---|
| سبزیجات تنوری | ۲۵۰ گرم | ۴-۳ | ۴۵۰ وات + منقل | ۸-۷ | بشقاب کراستی را پیش گرم کرده و با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. سبزیجات بریده شده تازه برای مثال فلفل، پیاز، قاچ های کدو سبز و قارچ را روی بشقاب قرار دهید.<br>بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. |
| رُل های اسپرینگ کوچک با مخلفات | ۲۵۰ گرم | ۳-۲ | مرحله اول: ۳۰۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد<br>مرحله دوم: فقط منقل | مرحله اول: ۶-۵<br>مرحله دوم: ۵-۴ | بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. رُل های اسپرینگ را به طور یکدست روی بشقاب پخش کنید.<br>بشقاب را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| پیتزای یخ زده | ۳۵۰ گرم | ۵-۴ | ۶۰۰ وات + منقل | ۸-۶ | بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کراستی قرار دهید.<br>بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. |
| بگت (یخ زده) | ۲۵۰ گرم | ۴-۳ | ۳۰۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد | ۱۲-۱۰ | بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. دو بگت یخ زده که مخلفات دارند (از قبیل سبزیجات، ژانبون و پنیر) قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| ناگت های مرغ (یخ زده) | ۲۵۰ گرم | ۴ | ۶۰۰ وات + منقل | ۷-۶ | بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ناگت های مرغ را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از ۴ تا ۵ دقیقه وارونه کنید. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 26
2013-12-06 ￼￼ 4:17:16

## استفاده از ویژگی سنسور آشپزی

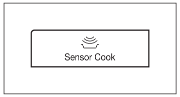
هشت ویژگی آشپزی با سنسور مدت های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را شامل می شوند/ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

شما می توانید با گرداندن دکمه گردشی گروه بندی سنسور آشپزی را تنظیم کنید.

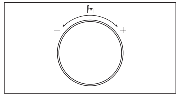
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

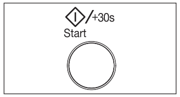
۱. دکمه Sensor Cook (سنسور آشپزی) را فشار دهید.




۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب نوع غذا فشار دهید.



۳. دکمه Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه) را فشار دهید.




<u>نتیجه:</u> پخت شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.

۱) فر چهار بار بیپ می کند.

۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.

۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

اگر دمای داخل بالاتر از ۶۰ درجه سانتی گراد باشد، عبارت "hot" (داغ) در نمایشگر دیده شده و پنکه خنک کننده برای ۳ دقیقه کار خواهد کرد. تا زمانیکه فر به دمای مناسبی برای حالت ایمنی سنسور خنک نشود نمی توانید موقتاً از دکمه سنسور آشپزی استفاده کنید.

اگر در حین استفاده دریچه باز شود یا دکمه Stop (توقف) فشار داده شود، عبارت "E-15" نمایش داده خواهد شد. در آن زمان، یک بار دیگر دکمه Stop (توقف) را فشار دهید تا عبارت "E-15" محو شود.

## استفاده از برنامه های سنسور آشپزی

جدول زیر ۸ برنامه سنسور آشپزی را عرضه می کند. محدوده وزن برای هر ماده غذایی، مدت زمان باقی گذاشتن بعد از پخت و توصیه های مرتبط دیگر در آن آمده است. مدت سنسور در ابتدای برنامه روی نمایشگر دیده می شود. بعد از این زمان، مدت آشپزی و میزان نیرو بطور خودکار محاسبه شده و مدت آشپزی باقیمانده نمایش داده خواهد شد. فرایند آشپزی برای راحتی شما توسط سیستم سنسور کنترل می گردد. برنامه های شماره ۱ تا ۶ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند. برنامه های ۷ و ۸ از ترکیب مایکروویو و منقل یا هواپز استفاده می کنند.

از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

| کد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| ۱ | نوشیدنی | ۱۵۰ تا ۲۵۰ گرم | ۱ تا ۲ دقیقه | مایع (در دمای اتاق) را در فنجان سرامیکی یا فنجان بزرگ بریزید. به طور درباز دوباره گرم کنید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. بگذارید در فر باقی بمانند. نوشیدنی ها را قبل و بعد از مدت انتظار هم بزنید. هنگام بیرون آوردن فنجان مراقب باشید (به دستورات ایمنی برای مایعات مراجعه کنید). |
| ۲ | گلچه های براکلی | ۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم | ۱ تا ۲ دقیقه | سبزیجات تازه مانند بروکلی را آب کشیده و تمیز کنید و گلچه ها را آماده نمایید. آنها را بطور یکدست در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان بگذارید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. این برنامه برای بروکلی و نیز ورقه ورقه های کدو، بادنجان، کدو حلوایی و یا فلفل مناسب است. |

| کد | خوراک | اندازه خوراک | مدت انتظار | توصیه ها |
|---|---|---|---|---|
| ۳ | هویج قاچ شده | ۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم | ۱ تا ۲ دقیقه | سبزیجات تازه مانند هویج را آب کشیده و تمیز کنید و به قطعات گرد یکنواخت ببرید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان بگذارید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. این برنامه برای هویج قاچ شده و نیز گلچه های گل کلم و یا شلغم کلم مناسب است. |
| ۴ | سوپ سرد | ۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم | ۲ تا ۳ دقیقه | در یک بشقاب یا کاسه سرامیکی گود ریخته و در طول گرم کردن با سرپوش پلاستیکی بپوشانید. سوپ را در وسط صفحه گردان بگذارید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید. |
| ۵ | سوپ یخ زده (-۱۸ درجه سانتی گراد) | ۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم | ۲ تا ۳ دقیقه | لایه روی سوپ یخ زده سوراخ کرده و در وسط صفحه گردان قرار دهید. سوپ را در وسط صفحه گردان بگذارید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید. |
| ۶ | سیب زمینی پوست کنده | ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم | ۲ تا ۳ دقیقه | سیب زمینی ها را شسته و بعد از پوست کندن به قطعات هم اندازه ببرید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۴۵ تا ۶۰ میلی لیتر (۳ تا ۴ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان بگذارید. به صورت پوشیده بپزید. |
| ۷ | پیتزای یخ زده (-۱۸ درجه سانتی گراد) | ۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم | - | پیتزای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| ۸ | لازانیای یخ زده (-۱۸ درجه سانتی گراد) | ۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم | ۳ تا ۴ دقیقه | لازانیای یخ زده را در یک ظرف با اندازه مناسب که قابل استفاده در فر باشد قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 28
2013-12-06 4:17:22

## دستورالعمل های آشپزی با سنسور خودکار

سنسور خودکار به شما اجازه می دهد تا غذا را بطور خودکار و با توجه به تشخیص داده شدن مقدار گازهای تولید شده از غذا در طول پخت بپزید.

- هنگام پخت غذا گازهای مختلفی تولید می شوند. سنسور خودکار این گازهای تولید شده از غذا را تشخیص داده و زمان و میزان نیروی مناسب را تعیین می کند. در نتیجه نیاز به تنظیم مدت آشپزی و میزان نیرو از بین می رود.
- هنگامیکه یک ظرف را در طول آشپزی با سنسور با در آن یا لایه پلاستیکی می پوشانید، سنسور خودکار گازهای تولید شده را بعد از اینکه ظرف با بخار اشباع شد تشخیص می دهد.
- کمی قبل از پایان آشپزی، شمارش معکوس مدت آشپزی باقیمانده شروع می شود. این مقطع زمان خوبی است تا در صورت نیاز غذا را برای یکنواختی پخت بچرخانید یا هم بزنید.
- غذا را باید قبل از شروع کار سنسور آشپزی با ادویه جات، سبزی ها و یا سس های مخصوص برشته کردن مزه دار کنید. لطفاً توجه داشته باشید که نمک یا شکر می تواند نقاطی به شکل سوختگی روی غذا ایجاد کند بنابراین این مواد را باید بعد از پخت اضافه کنید.
- صفحه عملکرد بیشتر/کمتر برای زیاد کردن یا کم کردن مدت آشپزی قابل استفاده است. با این عملکرد می توانید درجه پخت را بسته به سلیقه شخصی خود تنظیم کنید. ظروف و پوشش برای سنسور آشپزی.
- برای کسب نتیجه خوب از آشپزی با این قابلیت، دستورات مربوط به انتخاب ظروف و پوشش های مناسب را در جداول این کتابچه رعایت کنید.
- همیشه از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کرده و در آنها را گذاشته یا با لفاف پلاستیکی بپوشانید. در صورت استفاده از لفاف پلاستیکی، یک گوشه آنرا برگردانید تا بخار بتواند با نرخ مناسبی خارج شود.
- همیشه ظروف را با در مخصوص آنها بپوشانید. اگر ظروف خود در ندارند، از لفل پلاستیکی استفاده کنید.
- ظروف را حداقل تا نصف پر کنید.
- غذاهایی که نیازمند هم زدن یا چرخیدن هستند باید در اواخر زمان پخت با سنسور آشپزی، بعد از اینکه شمارش معکوس پایان روی نمایشگر آغاز شد هم زده شده یا برگردانده شوند.

## ظروف و پوشش برای سنسور آشپزی

- برای کسب نتیجه خوب از آشپزی با این قابلیت، دستورات مربوط به انتخاب ظروف و پوشش های مناسب را در جداول این کتابچه رعایت کنید.
- همیشه از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کرده و در آنها را گذاشته یا با لفاف پلاستیکی بپوشانید. در صورت استفاده از لفاف پلاستیکی، یک گوشه آنرا برگردانید تا بخار بتواند با نرخ مناسبی خارج شود.
- همیشه ظروف را با در مخصوص آنها بپوشانید. اگر ظروف خود در ندارند، از لفل پلاستیکی استفاده کنید.
- ظروف را حداقل تا نصف پر کنید.
- غذاهایی که نیازمند هم زدن یا چرخیدن هستند باید در اواخر زمان پخت با سنسور آشپزی، بعد از اینکه شمارش معکوس پایان روی نمایشگر آغاز شد هم زده شده یا برگردانده شوند.

## مهم

- بعد از نصب فر و وصل کدن دوشاخه آن به پریز برق، سیم برق آنرا از پریز نکشید. سنسور گاز برای اینکه کیفیت پخت قابل قبول باشد به مدت زمانی برای متعادل شدن نیاز دارد.
- استفاده از ویژگی سنسور آشپزی برای پخت و آشپزی پیوسته، یعنی مثلاً پخت یک غذا درست بعد از غذای دیگر توصیه نمی شود.
- فر را در نقطه ای با تهویه مناسب نصب کنید تا بتواند بدرستی خنک شده و جریان هوای مناسب در اطراف آن برقرار باشد تا از دقت کارکرد سنسور کاسته نشود.
- برای احتراز از نتایج ضعیف، هنگامی که دمای محیطی اتاق خیلی بالا یا خیلی پایین است از سنسور خودکار استفاده نکنید.
- از مواد شوینده فرار برای تمیز کردن فر خود استفاده نکنید. گازهای تولید شده توسط این مواد شوینده می تواند روی سنسور تاثیر بگذارد.
- از قرار دادن فر در مجاورت تجهیزاتی که رطوبت بالا یا گاز تولید می کنند خودداری کنید چون این کار بر عملکرد سنسور خودکار تاثیر می گذارد.
- همیشه داخل فر را تمیز نگه دارید. هر چیزی را که ریخته است با یک دستمال نمدار پاک کنید. این فر فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.

## آشپزی توسط هواپز

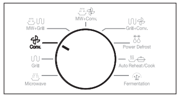
حالت هواپز به شما امکان می دهد تا غذا را به همان صورت فر مرسوم بپزید. از حالت مایکروویو استفاده نمی شود. می توانید دما را بنابر مقتضیات از ۴۰ تا ۲۲۰ درجه سانتی گراد و در هفت سطح از قبل تنظیم شده، تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۹۰ دقیقه می باشد.

برای پیش گرم کردن سریع فر، به صفحه ۲۱ مراجعه نمائید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.
- اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید. نتیجه آشپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

کنترل کنید که المان گرم کننده به وضعیت افقی باشد و صفحه گردان در جای خود قرار داشته باشد. دریچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای پایین قرار داده و صفحه گردان را بگذارید.

۱. دکمه **گزینشگر حالت** را روی حالت Conv. (هواپز) بگردانید.

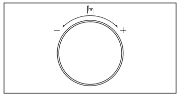



**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

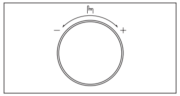
(حالت هواپز)

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)

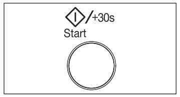
۲. گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** برای تنظیم دما. در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم دما فشار دهید.
(دما: ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)



۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.



۴. دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را فشار دهید.




**نتیجه:** پخت شروع می شود:

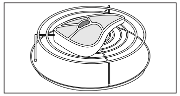
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

## کباب کردن

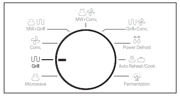
منقل به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو، بطور سریع گرم و برشته کنید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهد بود.
- اگر از صفحه میله ای بالا استفاده کنید. نتیجه آشپزی و کباب کردن بهتر خواهد بود.

۱. دریچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید.



۲. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت **منقل** قرار دهید.

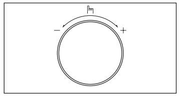



**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(حالت منقل)

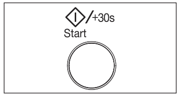
- می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.

۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** مدت کباب پزی را تنظیم کنید.



- حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.

۴. دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را فشار دهید.



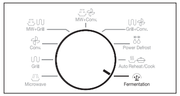

**نتیجه:** کباب کردن شروع می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

## حالت تخمیر

این حالت را می توان برای عمل آوردن خمیر مخمر دار و نیز تهیه ماست بکار برد.

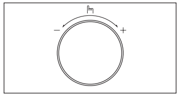
برای آگاهی از جزییات بیشتر درباره تخمیر موثر به راهنمای حالت تخمیر در صفحه ۴۳ مراجعه کنید.




۱. دکمه **گزینشگر حالت** را روی حالت Fermentation (Proof) **(تخمیر)** بگردانید.

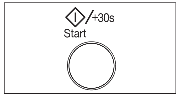
**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(حالت تخمیر)



۲. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.

(مثال 0H:30 (دقیقه:ساعت)




۳. دکمه Start/+30s **(شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید.

**نتیجه:** پخت شروع می شود:

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

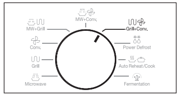
## ترکیب منقل و هواپزی

می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن. از آشپزی ترکیبی هواپزی و منقل نیز استفاده کنید.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود. می توانید با استفاده از صفحه میله ای بالا. نتیجه آشپزی و کباب کردن را بهبود دهید.

دریچه را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید که برای خوراکی که می پزید مناسب تر است. صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

دریچه را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید که برای خوراکی که می پزید مناسب تر است. صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

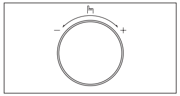



۱. دکمه **گزینشگر حالت** را روی حالت Grill + Conv. **(منقل + هواپز)** بگردانید.

**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

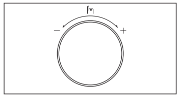
(منقل + هواپز)

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)

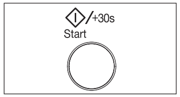


۲. گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** برای تنظیم دما. در آن زمان. **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم دما فشار دهید.

(دما: ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)



۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.




۴. دکمه Start/+30s **(شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید.

**نتیجه:** پخت شروع می شود:

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 31
2013-12-06 4:17:27

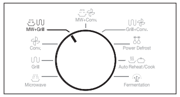
## ترکیب مایکروویو و منقل

می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن، از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و منقل نیز استفاده کنید.

☛ همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

☛ همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود. می توانید با استفاده از صفحه ملیه ای بالا، نتیجه آشپزی و کباب کردن را بهبود دهید.

دریچه را باز کنید. غذا را روی صفحه ملیه ای قرار دهید که برای خوراکی که می پزید مناسب تر است. صفحه ملیه ای را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

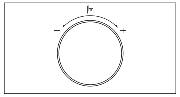



۱. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت MW + Grill (**MWO + منقل**) قرار دهید.

**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

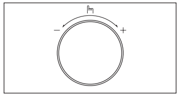
(حالت ترکیب مایکروویو و منقل)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)



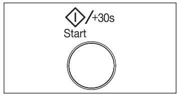
۲. میزان نیروی مناسب را توسط گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۶۰۰، ۴۵۰، ۳۰۰ وات). در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای تنظیم میزان نیرو فشار دهید.

- می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.




۴. دکمه Start/+30s (**شروع/+۳۰ ثانیه**) را فشار دهید.

**نتیجه :**

- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

## ترکیب مایکروویو و هواپز

آشپزی ترکیبی از انرژی مایکروویو و گرمای هواپز استفاده می کند. نیازی به پیش گرم کردن نیست چون انرژی مایکروویو فوراً موجود است.

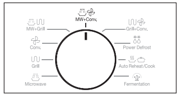
بسیاری از خوراک ها را می توان در حالت ترکیبی پخت. مخصوصاً:

- گوشت و مرغ بریان
- پای و کیک
- خوراک تخم مرغ و پنیر

☛ همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

☛ همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود. اگر از صفحه ملیه ای پائین استفاده کنید. نتیجه آشپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

دریچه را باز کنید. خوراک را روی صفحه گردان یا صفحه ملیه ای پائین قرار دهید که سپس بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود. دریچه را ببندید. المانت گرم کردن بایستی در وضعیت افقی باشد.



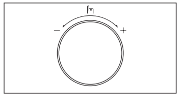

۱. **دکمه گزینشگر حالت** را روی حالت MW + Conv. (**MWO + هواپز**) قرار دهید.

**نتیجه:** نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

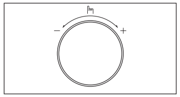
(حالت ترکیب مایکروویو و هواپز)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما)

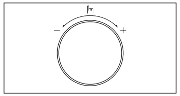


۲. میزان نیروی مناسب را توسط گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** تنظیم کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۶۰۰، ۴۵۰، ۳۰۰، ۱۸۰، ۱۰۰ وات). در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب میزان نیرو فشار دهید.

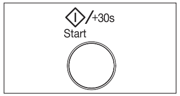


۳. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** دما را تنظیم کنید. (دما: ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد) در آن زمان، **گزینشگر چند عملکردی** را برای انتخاب دما فشار دهید.

۴. با گرداندن **گزینشگر چند عملکردی** زمان پخت را تنظیم کنید.
- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



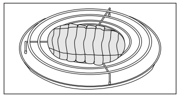
۵. دکمه **Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه)** را فشار دهید.




**نتیجه :**
- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- فر به دمای لازم گرم شده و سپس آشپزی مایکروویو ادامه پیدا می کند تا اینکه آشپزی تمام شود.
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

## انتخاب ملحقات

هواپزی مرسوم نیاز به ظروف خوراکپزی دارد. با این حال بایستی صرفاً از ظروفی استفاده کنید که در فر عادی استفاده می کنید.



محفظه هائی که برای مایکروویو مناسب هستند معمولاً برای هواپزی مناسب نمی باشند؛ از محفظه های پلاستیکی، بشقاب، فنجان کاغذی، حوله و غیره استفاده نکنید.

اگر مایلید یک حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (مایکروویو و منقل یا هواپزی)، فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.

برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب، به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۳۴-۳۵ مراجعه نمائید.

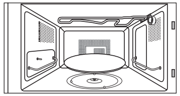
## استفاده از تمیز کردن با بخار

بخار ایجاد شده توسط سیستم تمیز کردن با بخار سطح داخلی را خیس می کند.
پس از استفاده از عملکرد تمیز کردن با بخار، می توانید داخل فر را به آسانی تمیز کنید.

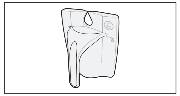
از این عملکرد تنها پس از اینکه فر کاملاً خنک شد استفاده کنید. (دمای داخل اتاق)

فقط از آب عادی و نه آب تقطیر شده استفاده کنید.

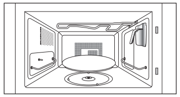
۱. دریچه را باز کنید.



۲. کاسه آب را با استفاده از خط راهنمای بیرونی کاسه آب پر از آب کنید.

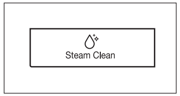


۳. لطفاً کاسه آب را در سمت راست فر نصب کنید.

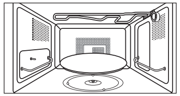


۴. دریچه را ببندید.

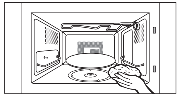
۵. دکمه Steam clean **(تمیز کردن با بخار)** را فشار دهید.
عملکرد تمیز کردن خودکار با بخار آغاز می شود.
(لامپ در طول مدت تمیز کردن با بخار کار می کند.)




۶. اگر تمیز کردن با بخار کامل شود. ۴ بار صدای بیپ به گوش خواهد رسید.
سپس دریچه را باز کنید.



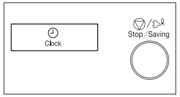
۷. لطفاً داخل فر را با حوله خشک ظروف تمیز کنید. صفحه گردان را برداشته و فقط زیر صفحه را با کاغذ آشپزخانه تمیز کنید.



هشدار
- در طول حالت "Steam clean **(تمیز کردن با بخار)**" تنها می توان از کاسه آب استفاده کرد.
- هنگام پخت اقلام غیرمایع، کاسه آب را برندارید چون به فر مایکروویو آسیب وارد کرده و موجب آتش‌سوزی خواهد شد.

## قفل ایمنی فر مایکروویو

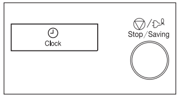
فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.
فر را می توان در هر زمان قفل کرد.




۱. دکمه های Clock (ساعت) و Stop/Saving (توقف/ذخیره) را در آن واحد (در حدود سه ثانیه) فشار دهید.

**نتیجه :**

- فر قفل می شود.
- نشانگر " 🔒 " نمایش داده می شود.

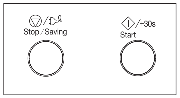



۲. دکمه های Clock (ساعت) و Stop/Saving (توقف/ذخیره) را در آن واحد (در حدود سه ثانیه) فشار دهید تا قفل فر باز شود.

**نتیجه:** می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

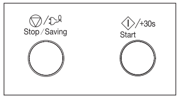
## خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.




۱. دکمه های Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه) و Stop/Saving (توقف/ذخیره) را در آن واحد (در حدود دو ثانیه) فشار دهید.

**نتیجه:** فر برای اعلام خاتمه عملکرد بیپ نمی کند.




۲. برای روشن کردن دوباره بیپر. دکمه های Start/+30s (شروع/+۳۰ ثانیه) و Stop/Saving (توقف/ذخیره) را در آن واحد دوباره فشار دهید (در حدود دو ثانیه).

**نتیجه:** فر به طور عادی کار می کند.

# راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو. اشعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند. بتوانند به غذا رسوخ کنند.

بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است. لازم نیست نگران باشید.

جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

| ظرف خوراکپزی | مناسب برای مایکروویو | نظرات |
|---|---|---|
| ورقه آلومینیومی | ✓ ✗ | می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود. |
| بشقاب سوخاری | ✓ | برای بیش از ۸ دقیقه پیش گرم نکنید. |
| ظروف چینی و سفالی | ✓ | ظروف چینی. سفالی. لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگراینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند. |
| ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر | ✓ | برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند. |
| بسته بندی خوراک سریع (فست فود) | | |
| • فنجان های پلی استیرن | ✓ | می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استیرن شود. |
| • کیسه کاغذی یا روزنامه | ✗ | ممکن است آتش بگیرند. |
| • کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی | ✗ | ممکن است موجب قوس برقی شوند. |
| ظرف شیشه ای | | |
| • ظرف از فر به سر میز | ✓ | می توان استفاده کرد. مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند. |




CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 34
2013-12-06 4:17:32

# راهنمای آشپزی

## مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود.
امواج مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

## آشپزی

**ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو:**
ظرف خوراکپزی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

**غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو:**
بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند، از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت. سُس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذائی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل محتوی نکات ویژه و راهنمائی ها مراجعه نمائید).

**پوشاندن در حین آشپزی**
پوشاندن غذا در حین آشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک، سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبنده مناسب مایکروویو.

**مدت انتظار**
پس از اینکه آشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

| ظرف خوراکپزی | مناسب برای مایکروویو | نظرات |
|---|---|---|
| • ظرف شیشه ای ظریف | ✓ | می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد. |
| • ظروف شیشه ای | ✓ | بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است. |
| **فلز** | | |
| • ظروف | ✗ | ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند. |
| • گره های فلزی کیسه فریزر | ✗ | |
| **کاغذ** | | |
| • بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه | ✓ | برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی. |
| • کاغذ بازیابی شده | ✗ | ممکن است موجب قوس برقی شوند. |
| **پلاستیک** | | |
| • محفظه ها | ✓ | مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید. |
| • ورقه چسبنده | ✓ | می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد. |
| • کیسه های فریزر | ✓✗ | حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید. |
| **کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی** | ✓ | می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد. |

✓ : توصیه شده    ✓✗ : مراقب باشید    ✗ : غیرایمن



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 35
2013-12-06 4:17:32

## راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم. آب اضافه کرده مگراینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پخت ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات یا گیاهی یا کره اضافه کنید. به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

**راهنمائی:** سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید.
هرچه قطعات کوچکتر باشند. سریع تر خواهند پخت.

همه سبزیجات تازه بایستی با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۹۰۰ وات) پخته شوند.

| خوراک | وعده غذائی | زمان (دقیقه) | مدت انتظار (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|
| سیب زمینی | ۵۰۰ گرم | ۸-۷ | ۳ | سیب زمینی های پوست کنده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید. |
| براکلی | ۲۵۰ گرم | ۴-۳/۵ | ۳ | گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید. |
| هویج | ۲۵۰ گرم | ۴/۵-۴ | ۳ | هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید. |
| گل کلم | ۵۰۰ گرم | ۷/۵-۷ | ۳ | گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید. |
| کدو سبز | ۲۵۰ گرم | ۳/۵-۳ | ۳ | کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود. |

## راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

**برنج:** از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. با سرپوش بپزید.
پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد. قبل از مدت قرار دادن هم زده و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.
نکته: ممکن است که برنج بعد از خاتمه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

**پاستا:** از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سرباز بپزید.
گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن بپوشانید و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

| خوراک | وعده غذائی | نیرو | زمان (دقیقه) | مدت انتظار (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|---|
| برنج سفید (جوش پز) | ۲۵۰ گرم | ۹۰۰ وات | ۱۶-۱۵ | ۵ | ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. |
| برنج قهوه ای (جوش پز) | ۲۵۰ گرم | ۹۰۰ وات | ۲۱-۲۰ | ۵ | ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. |
| پاستا | ۲۵۰ گرم | ۹۰۰ وات | ۱۱-۱۰ | ۵ | ۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 36
2013-12-06 4:17:32

## دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند، غذا را دوباره گرم خواهد کرد.

از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود +۱۸ تا +۲۰ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود +۵ تا +۷ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.

### ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود، زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

### سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۹۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات، ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.

از جداول برای راهنمائی استفاده کنید. به طور کلی، اگر غذا ترد و شکننده باشد، به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده)، بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.

غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.

هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید.

بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

### مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعه در آینده، مدتی که طول کشید را یادداشت کنید.

همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.

اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود.

مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد، مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد.

هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

## دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.

برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست، بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

### دوباره گرم کردن مایعات و غذا

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

| خوراک | وعده غذائی | نیرو | زمان (دقیقه) | مدت انتظار (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|---|
| نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب) | ۲۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان بزرگ)<br>۵۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان بزرگ) | ۹۰۰ وات | ۱/۵-۲<br>۳-۳/۵ | ۱-۲ | در فنجان های بزرگ سرامیکی ریخته و به طور درباز گرم کنید. ۱ فنجان بزرگ در وسط، ۲ فنجان بزرگ روبروی هم. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید. |
| سوپ (سرد شده) | ۲۵۰ میلی لیتر<br>۴۵۰ میلی لیتر | ۹۰۰ وات | ۲-۲/۵<br>۳/۵-۴ | ۲-۳ | در بشقات سرامیک عمیق یا کاسه سرامیک عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید. |
| تاس کباب (سرد شده) | ۳۵۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۴-۵ | ۲-۳ | تاس کباب را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید.<br>روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.<br>در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید. |
| پاستا با سُس (سرد شده) | ۳۵۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۳-۴ | ۳ | پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید. |
| پاستای توپر با سُس (سرد شده) | ۳۵۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۴-۵ | ۳ | پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید. |
| خوراک با ظرف (سرد شده) | ۳۵۰ گرم<br>۴۵۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۴-۵<br>۵-۶ | ۳ | غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید.<br>با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 37 2013-12-06 4:17:32

## یخ زدائی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده، هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید.

غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند، می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینیمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند، آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

راهنمائی : غذای مسطح بهتر از ضخیم یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود -۱۸ تا -۲۰ درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

یخ همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی یخ زدائی، آب شود (۱۸۰ وات)

| خوراک | وعده غذائی | زمان (دقیقه) | مدت انتظار (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|
| **گوشت** | | | | |
| گوشت گوساله چرخ کرده | ۵۰۰ گرم<br>۱۰۰۰ گرم | ۱۲-۱۰<br>۲۲-۲۰ | ۳۰-۱۵ | گوشت را روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در طول مدت یخ زدائی ۲ بار وارونه کنید! |
| استیک خوک | ۲۵۰ گرم | ۸-۷ | | |
| **مرغ** | | | | |
| قطعات گوشت مرغ | ۵۰۰ گرم (۲ قطعه) | ۱۵-۱۴ | ۶۰-۱۵ | ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید! |
| مرغ کامل | ۱۲۰۰ گرم | ۳۴-۳۲ | | |

| خوراک | وعده غذائی | زمان (دقیقه) | مدت انتظار (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|
| **ماهی** | | | | |
| فیله های ماهی | ۲۰۰ گرم | ۷-۶ | ۲۵-۱۰ | ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهاهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید! |
| ماهی کامل | ۴۰۰ گرم | ۱۳-۱۱ | | |
| **میوه** | | | | |
| توت ها | ۳۰۰ گرم | ۷-۶ | ۱۰-۵ | میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید. |
| **نان** | | | | |
| رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم) | ۲ قطعه<br>۴ قطعه | ۱/۵-۱<br>۳-۲/۵ | ۲۰-۵ | رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید! |
| برشته/ساندویچ | ۲۵۰ گرم | ۴/۵-۴ | | |
| نان آلمانی (آرد گندم + چاودار) | ۵۰۰ گرم | ۹-۷ | | |

## منقل

المان های گرم کردن منقل در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المان هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن منقل برای ۲ تا ۳ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

**ظروف خوراکپزی برای کباب کردن:**

بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می توانند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

**غذای مناسب برای کباب کردن:**

گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

**نکته مهم:**

لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

شبکه را در وسط صفحه گردان قرار دهید.

**راهنمای منقل برای غذای تازه**

منقل را توسط عملکرد منقل برای ۲ تا ۳ دقیقه پیش گرم کنید.

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

| غذای تازه | وعده غذائی | نیرو | مدت طرف اول (دقیقه) | مدت طرف دوم (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|---|
| بریده های برشته | ۴ قطعه | فقط منقل | ۴-۳ | ۳-۲ | بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. |
| گوجه فرنگی تنوری | ۴۰۰ گرم | ۳۰۰ وات + منقل | ۶-۵ | - | گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| تُست گوجه فرنگی با پنیر | ۴ قطعه (۳۰۰ گرم) | ۳۰۰ وات + منقل | ۵/۵-۴/۵ | - | ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| سیب زمینی تنوری | ۵۰۰ گرم | ۶۰۰ وات + منقل | ۸-۷ | - | سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت منقل باشد. |
| گراتین سیب زمینی/ سبزیجات (سرد شده) | ۴۵۰ گرم | ۴۵۰ وات + منقل | ۱۰-۸ | - | گراتین خرد شده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| قطعات مرغ | ۵۰۰ گرم (۲ قطعه) | ۳۰۰ وات + منقل | ۱۰-۹ | ۸-۷ | قطعات مرغ را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| استیک های گوسفند (متوسط) | ۴۰۰ گرم (۲ قطعه) | فقط منقل | ۱۴-۱۲ | ۸-۶ | با قلم مو به استیک های گوسفند روغن بمالید آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| ماهی بریان | ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم | ۳۰۰ وات + منقل | ۵/۵-۴/۵ | ۶/۵-۵/۵ | ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. دو ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |

## مایکروویو + منقل

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از منقل می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود. سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است: ۶۰۰ وات + منقل، ۴۵۰ وات + منقل و ۳۰۰ وات + منقل

**ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + منقل**

لطفاً از ظرف خوراکپزی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکپزی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد. از ظرف خوراکپزی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

**غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + منقل:**

غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهائی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطح روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ. آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول منقل مراجعه نمائید.

**نکته مهم:**

غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. در غیر اینصورت بایستی مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده شود. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.

اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

**راهنمای منقل-هواپز**

نیازی به پیش گرم کردن فر نیست. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای پخش ترکیبی منقل و هواپز استفاده کنید. درست بعد از آشپزی به گرم کننده داغ دست نزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید.

| خوراک | وعده غذائی | حالت منقل + هواپز | زمان (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|
| نان ساندویچی یخ زده کوچک با مخلفات | ۲۵۰ گرم | ۲۲۰ درجه سانتی گراد | ۱۵-۱۷ | ۸ نان ساندویچی یخ زده کوچک با مخلفات (مانند گوجه فرنگی، پنیر، ژامبون و غیره) را کنار هم روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| پیتزای یخ زده خود ورآمده | ۴۰۰ گرم | ۲۲۰ درجه سانتی گراد | ۱۳-۱۵ | پیتزای یخ زده خود ورآمده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| رُل های اسپرینگ یخ زده | ۲ عدد ۱۵۰ گرم | ۲۲۰ درجه سانتی گراد | ۲۲-۲۵ | رُل های اسپرینگ یخ زده را کنار هم روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |
| کراکت سیب زمینی یخ زده | ۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم | ۲۰۰ درجه سانتی گراد | ۱۷-۲۳ | کراکت های سیب زمینی یخ زده یا وافل های سیب زمینی را بطور یکدست روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. بعد از گذشت ۲/۳ مدت آشپزی پشت و رو کنید. |
| گوشت کبابی سینه اردک | ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم | ۲۰۰ درجه سانتی گراد | ۲۸-۳۳ | گوشت سینه اردک تازه را ادویه زده و/ یا مزه دار کنید. آنرا در حالیکه سمت پوست دار رو به بالا باشد در یک ظرف شیشه ای پیرکس تخت یا سرامیکی بگذارید.<br>ظرف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. |

## هواپزی

آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا در فر متعارف توسط هوای داغ می باشد. المانت گرم کننده و پنکه در دیواره پشتی قرار دارند تا هوای داغ گردش کند.

**ظرف خوراکپزی برای آشپزی با هواپزی:**

از همه ظروف، قوطی ها و ورقه های شیرینی پزی مقاوم برای فر عادی - هر چیزی که معمولاً برای فر هواپزی مرسوم استفاده می کنید - می توان استفاده نمود.

**غذا مناسب برای آشپزی با هواپزی:**

همه نان های شیرینی، کیک های کوچک، رُل ها و کیک ها به اضافه کیک های میوه بسیار شیرین، شیرینی و سوفله بایستی توسط این حالت تهیه شوند.

**راهنمای هواپزی برای سینی شیرینی پزی**

هواپزی را توسط عملکرد پیش گرم کردن خودکار به دمای مورد نظر پیش گرم کنید، مگر اینکه توصیه کرده باشیم که فر را پیش گرم نکنید - به جدول مراجعه نمائید.

از مدت آشپزی و دستورات درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای هواپزی استفاده کنید.

سینی شیرینی پزی را فقط در حالت هواپزی یا حالت هواپزی و منقل استفاده کنید!

| غذای تازه | وعده غذائی | پیش گرم کردن خودکار | سطح سینی میله ای | دما | زمان (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|---|---|
| پیتزا | ۸۰۰ گرم | ۲۰۰ درجه سانتی گراد | ۱ | ۲۰۰ درجه سانتی گراد | ۲۵-۲۰ | خمیر تازه پیتزا (۳۰۰ گرم) را بصورت تخت روی سینی شیرینی پزی بگذارید. مخلفات مانند سس گوجه فرنگی. سبزیجات و پنیر را بطور یکنواخت روی آن پخش کنید. |
| رُل های نان (خمیر سرد) | ۴۰۰ گرم (۸ قطعه) | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱ | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱۶-۱۴ | رُل های نان را بصورت یکدست روی سینی شیرینی پزی قرار دهید. |
| کروسان (خمیر سرد) | ۲۵۰ گرم (۶ قطعه) | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱ | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱۳-۱۰ | کروسان ها را بصورت یکدست روی سینی شیرینی پزی قرار دهید. |
| کیک مستطیلی (کیک پلنگی) | ۷۰۰ گرم | بدون پیش گرم کردن | ۱ | ۱۶۰ درجه سانتی گراد | ۶۰-۵۵ | خمیر تازه را در ظرف فلزی سیاه مستطیل شکل قرار دهید (طول ۲۵ سانتی متر). ظرف را از عرض در وسط سینی میله ای بگذارید. |
| کیک کره ای هلندی | ۸۰۰ گرم | بدون پیش گرم کردن | ۱ | ۱۶۰ درجه سانتی گراد | ۶۵-۵۵ | خمیر تازه را در ظرف شیشه ای مستطیل شکل قرار دهید (طول ۲۸ سانتی متر) ظرف را از عرض در وسط سینی میله ای بگذارید. |
| کیک اسفنجی | ۷۰۰ گرم | بدون پیش گرم کردن | ۱ | ۱۶۰ درجه سانتی گراد | ۴۰-۳۵ | خمیر تازه را در یک ظرف شیشه ای پیرکس گرد یا ظرف سیاه فلزی قرار دهید. کیک را در وسط فر روی سینی میله ای بگذارید. |

| غذای تازه | وعده غذائی | پیش گرم کردن خودکار | سطح سینی میله ای | دما | زمان (دقیقه) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|---|---|
| کیک فندقی | ۸۰۰ گرم | بدون پیش گرم کردن | ۱ | ۱۶۰ درجه سانتی گراد | ۶۵-۶۰ | خمیر تازه را در ظرف فلزی سیاه گرد قرار دهید (قطر ۲۴ سانتی متر). کیک را در وسط فر روی سینی میله ای بگذارید. |
| لایه اصلی کیک پف کرده (رُل سوئیسی) | ۳۰۰ گرم | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱ | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱۲-۱۰ | خمیر را بطور یکنواخت روی کاغذ پخت روی سینی شیرینی پزی بگذارید. |
| کیک پف کرده تهیه شده در سینی با رویه سیب | ۱۵۰۰ گرم | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱ | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۲۵-۲۲ | خمیر تازه (۶۰۰ گرم) را بصورت تخت روی سینی شیرینی پزی بگذارید. برش های سیب را روی آن بگذارید. خرده های بادام یا خرده نان روی آن اضافه کنید. |
| مافین | ۵۰۰ تا ۶۰۰ گرم (۱۲ عدد) | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱ | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۲۱-۱۸ | خمیر مافین را بطور یکنواخت در قالب فلزی مافین که برای ۱۲ عدد مافین مناسب باشد بریزید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. |
| بیسکویت | ۳۰۰ گرم (۳۰ عدد) | ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱ | ۱۶۰ تا ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱۵-۱۲ | بیسکوئیت ها را بطور یکنواخت روی کاغذ پخت روی سینی شیرینی پزی بگذارید. |

## مایکروویو + هواپزی

این حالت انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و بنابراین مدت آشپزی را کاهش داده در حین اینکه سطح غذا را برشته و ترد می کند.

آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا می باشد که توسط ایجاد جریان هوای داغ توسط پنکه حاصل می شود که در دیواره پشتی قرار دارد.

**ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + هواپزی:**

بایستی اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. بایستی برای فر مقاوم باشند (از قبیل شیشه. ظرف سفالی یا چینی بدون حاشیه های فلزی؛ مشابه با ظرف خوراکپزی که تحت مایکروویو+منقل توصیف شد.

**غذای مناسب برای آشپزی با مایکروویو + هواپزی:**

همه نوع گوشت و مرغ به اضافه خوراک و گراتین. کیک پف کرده و کیک های سبک میوه ای. پای و کرامبل. سبزیجات تنوری. اسکون و نان.

**راهنمای هواپزی برای غذای تازه و یخ زده**

هواپزی را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن سریع به دمای مورد نظر پیش گرم کنید. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای هواپزی استفاده کنید.

| غذای تازه | وعده غذائی | نیرو | زمان | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|---|
| **پیتزا** | | | | |
| پیتزای یخ زده (قبلاً پخته شده) | ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم | ۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد | ۱۳-۱۰ | پیتزا را روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| **پاستا** | | | | |
| لازانیای یخ زده | ۴۰۰ گرم | ۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد | ۲۰-۱۸ | آنرا در ظرف مناسب پیرکس شیشه ای مناسب گذاشته یا آنرا در بسته بندی اصلی نگه دارید (مراقب باشید که برای حرارت مایکروویو و فر مناسب باشد). لازانیای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر بشوید. |
| **گوشت** | | | | |
| گوساله برنج/بره بریان (متوسط) | ۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم | ۴۵۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۱سمت اول ۱۹ تا ۲۱ سمت دوم ۱۱ تا ۱۳ | گوشت گوساله/بره را با روغن چرب کرده و فلفل. نمک و پاپریکا بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن. آنرا در فویل آلومینیمی بپیچانید. بگذارید برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بماند. |
| مرغ بریان | ۱۱۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم | ۴۵۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد | ۱سمت اول ۱۶ تا ۱۸ سمت دوم ۱۲ تا ۱۵ | مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را در حالیکه سینه اش به سمت پائین است روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. برای ۵ دقیقه منتظر شوید. |
| **نان** | | | | |
| رُل های نان تازه (خمیر تازه) | ۶ قطعه (۲۰۰ گرم) | ۱۰۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد | ۱۳-۱۱ | رُل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید! ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| نان سیر (سرد شده. از قبل پخته شده) | ۲۰۰ گرم (۱ قطعه) | ۱۸۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۷-۶ | نان باگت سرد را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. |
| **کیک** | | | | |
| کیک پلنگی (خمیر تازه) | ۵۰۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۲۵-۲۰ | خمیر تازه را در یک ظرف پخت سیلیکونی مستطیل شکل قرار دهید (طول ۲۵ سانتی متر). ظرف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید. |
| مافین (خمیر تازه) | ۶ عدد ۷۰ گرمی (۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم) | ۱۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد | ۲۲-۱۸ | خمیر تازه را بطور یکنواخت در قالب سیلیکونی مافین که برای ۶ عدد مافین باشد بریزید. ظرف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ دقیقه منتظر شوید. |



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 42
2013-12-06 ⊡⊡ 4:17:33

## راهنمای حالت تخمیر

این حالت را می توان برای عمل آوردن خمیر مخمر دار و نیز تهیه ماست بکار برد.
برای استفاده از این حالت به جدول و راهنمای ذکر شده در این صفحه رجوع کنید.
خمیر را در یک کاسه مقاوم به حرارت قرار داده و روی آنرا با لفاف پلاستیکی بپوشانید.
برای تهیه ماست ۱ لیتر شیر مدت دار (در دمای اتاق) داخل یک کاسه هم عمق یا ۶ تا ۷ ظرف سرامیکی بریزید. ۱۰۰ گرم ماست بطور یکنواخت در فنجان ها پخش کنید. خوب هم زده و روی آنرا با لفاف پلاستیکی بپوشانید.
این عملکرد با دمای پایین هواپز کار می کند.

| غذای تازه | وعده غذائی | زمان (دقیقه:ساعت) | دستورالعمل ها |
|---|---|---|---|
| خمیر پیتزا | ۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم | ۰۰:۳۰-۰۰:۴۰ | خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب گذاشته و روی سینی شیرینی پزی و سپس در سطح قفسه بگذارید. روی آنرا با ورقه چسبنده بپوشانید. |
| خمیر کیک | ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم | ۰۰:۴۰-۰۰:۵۰ | خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب گذاشته و روی سینی شیرینی پزی و سپس در سطح قفسه بگذارید. روی آنرا با ورقه چسبنده بپوشانید. |
| خمیر نان | ۷۵۰ تا ۱۰۰۰ گرم | ۰۰:۵۰ تا ۱ ساعت:۰۰ | خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب گذاشته و روی سینی شیرینی پزی و سپس در سطح قفسه بگذارید. روی آنرا با ورقه چسبنده بپوشانید. |
| ماست | ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ میلی لیتر | ۷ ساعت:۰۰ تا ۹ ساعت:۰۰ | ۱۰۰ گرم ماست طبیعی را با ۱ لیتر شیر مدت دار (دمای اتاق؛ ۳٫۵ درصد چربی) مخلوط کنید. بطور یکسان در ۶ تا ۷ فنجان سرامیکی یا لیوان کوچک بریزید. روی همه آنها را با لفاف پلاستیکی پوشانده و روی سینی شیرینی پزی گذاشته و در سطح قفسه قرار دهید. در اولین باری که ماست تهیه می کنید، توصیه می شود از یک پودر تخمیر با باکتری اسیر لاکتیک استفاده کرده و بگذارید ۹ ساعت بماند. بستن های بعدی را می توان با زمان عادی ۸ ساعت یا کمتر انجام داد. |

## دستورات پایه غذائی:

**کیک**

۵۰۰ گرم آرد سفید، ۱ بسته مخمر خشک (۷ گرم)، ۵۰ گرم شکر و ۱/۴ قاشق چایخوری نمک را با هم مخلوط کنید. ۲۵۰ میلی لیتر شیر گرم اضافه کنید (برای گرم کردن شیر سرد ۳۰ تا ۴۰ ثانیه با ۹۰۰ وات کافی است) و خوب هم بزنید. ۱۰۰ گرم کره نرم شده (برای نرم کردن کره ۳۰ تا ۴۰ ثانیه با ۹۰۰ وات کافی است) و ۱ تخم مرغ تازه (دمای اتاق) اضافه کنید.
خمیر را با عملکرد ورز آوردن دستگاه غذاساز آشپزخانه برای ۵ دقیقه ورز دهید.

**پیتزا**

۳۰۰ گرم آرد سفید، ۱ بسته مخمر خشک (۷ گرم)، ۱ قاشق چایخوری شکر و ۱ قاشق چایخوری نمک را با هم مخلوط کنید. ۲۰۰ میلی لیتر آب ولرم، ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون اضافه کرده و خمیر را با استفاده از عملکرد ورز آوردن دستگاه غذاساز آشپزخانه برای ۵ دقیقه ورز دهید.

## نکات و راهنمائی ها

**آب کردن کره**

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۸۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

**آب کردن شکلات**

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود.
یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

**آب کردن عسل متبلور شده**

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

**آب کردن ژلاتین**

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید.
ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید.
برای ۱ دقیقه با حرارت ۳۰۰ وات گرم کنید.
پس از آب شدن هم بزنید.

**آشپزی تزئین روی کیک (برای کیک و گتو)**

ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.
به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۸۰۰ وات بپزید تا ماده تزئینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.





CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 43 2013-12-06 4:17:33

**پختن مربا**

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید.

برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۸۰۰ وات به طور در بسته بپزید.

در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

**آشپزی پودینگ**

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۸۰۰ وات به طور در بسته بپزید.

در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

**برشته کردن خلال های بادام**

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیک به اندازه متوسط پخش کنید.

در حین برشته شدن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با حرارت ۶۰۰ وات هم بزنید.

بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

# عیب یابی و کدهای خطا

## عیب يابي

اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید، راه حل های ارائه شده را امتحان کنید.

**این موضوع عادیست.**

- تقطیر در داخل فر.
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها خارج می شود.

**هنگامیکه دکمه Start (شروع) (◇) را فشار می دهید، فر شروع به کار نمی کند.**

- آیا دریچه کاملاً بسته است؟

**غذا اصلاً پخته نشده است.**

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه Start **(شروع)** (◇) را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار اندازی مدارشکن شده اید؟

**غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.**

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

**لامپ کار نمی کند.**

- لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود. لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

**در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی).**

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی زیاد به دیواره های داخلی نزدیک است؟

**در راه اندازی اولیه دود و بوی ناخوشایند وجود دارد.**

- این وضعیت موقتی است و دلیل آن گرم شدن قطعات نو می باشد. دود و بو بعد از ۱۰ دقیقه کار بطور کامل از میان خواهند رفت.
  برای اینکه بو زودتر از بین برود، می توانید چند برش لیمو یا آب لیمو در داخل فر مایکروویو گذاشته و روشن کنید.

**فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.**

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست. برای حل این مشکل، فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را کشیده و دوباره متصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

اگر رهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند، با مرکز محلی خدمات مشتریان SAMSUNG تماس حاصل نمائید.
لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

- شماره های مدل و سری که معمولاً در پشت فر چاپ شده اند
- جزئیات ضمانت شما
- توصیف واضحی از مشکل

سپس با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

## کد خطا

**پیغام "E-24" نشان داده می شود**

- پیغام "E-24" قبل از زیاد گرم شدن فر به طور خودکار نشان داده می شود. در صورت فعال شدن پیغام "E-24" کلید "Stop/Saving (توقف/ذخیره)" را برای استفاده از حالت اولیه فشار دهید.



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 44 2013-12-06 4:17:33

#### پیغام “E-15” نشان داده می شود

- پیغام “E-15” زمانی که دریچه را باز می کنید یا کلید Stop/Saving (توقف/ذخیره) را در حالت سنسور آشپزی فشار می دهید بطور خودکار فعال می گردد. کلید Stop/Saving (توقف/ذخیره) را برای بازگشت به حالت اولیه فشار دهید.

برای هر کدی که در بالا ذکر نشده است. و یا اگر راه حل پیشنهاد شده مشکل را برطرف نکرد با مرکز خدمات مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.

# مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

| | |
|---|---|
| **مدل** | CE453STS |
| **منبع نیرو** | ۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز برق متناوب |
| **مصرف نیرو** | |
| حداکثر نیرو | ۳۱۰۰ وات |
| مایکروویو | ۱۵۵۰ وات |
| منقل (المان گرم کننده) | ۱۵۵۰ وات |
| هوایزی (المان گرم کننده) | ۱۵۵۰ وات |
| **نیروی بازده** | ۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات - ۶ مرحله (IEC-705) |
| **فرکانس استفاده** | ۲۴۵۰ مگاهرتز |
| **ابعاد (عرض در عمق در ارتفاع)** | |
| خارج | ۶۰۰ در ۵۸۴ در ۳۵۰ میلی متر |
| محفظه فر | ۴۱۸/۸ در ۴۱۴/۵ در ۲۶۱ میلی متر |
| **حجم** | ۴۵ لیتر (۱/۶ فوت مکعب) |
| **وزن** خالص | تقریباً ۲۳/۵ کیلوگرم |

# یادداشت



CE453STS_HC_DE68-03349N_FA.indd 45
2013-12-06 4:17:33

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

| وب سایت | شماره تماس | کشور |
|---|---|---|
| www.samsung.com | 800-SAMSUNG (726-7864) | U.A.E |
| www.samsung.com/ae (English)<br>www.samsung.com/ae_ar (Arabic) | 800-SAMSUNG(726-7864) | OMAN |
| | 183-2255 (183-CALL) | KUWAIT |
| | 8000-4726 | BAHRAIN |
| | 800-2255 (800-CALL) | QATAR |
| www.samsung.com/sa | 9200-21230 | SAUDI ARABIA |
| www.samsung.com | 08000-726786 | EGYPT |
| www.samsung.com/n_africa | 0800 100 100 | ALGERIA |
| www.samsung.com/pk/ | 0800-Samsung (72678) | PAKISTAN |
| www.samsung.com/n_africa | 80-1000-12 | TUNISIA |
| www.samsung.com/Levant(English) | 800-22273 | JORDAN |
| | 065777444 | |
| | 18252273 | Syria |
| www.samsung.com | 021-8255 | IRAN |
| | 080 100 2255 | MOROCCO |
| | 444 77 11 | TURKEY |
| www.samsung.com/africa_en/ | 0800-726-7864 | NIGERIA |
| | 0800-10077 | GHANA |
| | 0302-200077 | |
| www.samsung.com/africa_fr/ | 8000 0077 | Cote D' Ivoire |
| | 800-00-0077 | SENEGAL |
| | 7095- 0077 | CAMEROON |
| www.samsung.com | 0800 545 545 | KENYA |
| | 0800 300 300 | UGANDA |
| | 0685 88 99 00 | TANZANIA |
| | 9999 | RWANDA |
| | 200 | BURUNDI |
| | 499999 | DRC |
| | 1969 | SUDAN |
| | 0860-SAMSUNG(726-7864 ) | SOUTH AFRICA |
| | 8007260000 | BOTSWANA |
| | 08 197 267 864 | NAMIBIA |
| | 0211 350370 | ZAMBIA |
| | 847267864 / 827267864 | MOZAMBIQUE |

**DE68-03349N-00**

سامسونگ
فقط با ضمانت
www.samservice.com

CE453STS

# Microwave Oven

## Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**This manual is made with 100 % recycled paper.**

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

# contents


**Safety information** ........ **2**
**Quick look-up guide** ........ **11**
**Oven features** ........ **12**
Oven ........ 12
Control panel ........ 12
Accessories ........ 13
**Oven use** ........ **14**
How a microwave oven works ........ 14
Checking that your oven is operating correctly ........ 14
Setting the time ........ 14
Cooking/Reheating ........ 15
Power levels and time variations ........ 16
Adjusting the cooking time ........ 16
Stopping the cooking ........ 16
Setting the energy save mode ........ 16
Using the auto reheat/cook feature ........ 17
Using the auto reheat programmes ........ 17
Using the auto cook programmes ........ 19
Fast preheating the oven ........ 21
Using the power defrost feature ........ 21
Using the power defrost programmes ........ 22
Using the manual steam cook function ........ 22
Using the manual square tray function ........ 24
Using the manual crusty cook function ........ 25
Using the sensor cook feature ........ 27
Using the sensor cook programmes ........ 27
Cooking by convection ........ 30
Grilling ........ 30
Fermentation (Proof) mode ........ 31
Combining grill and convection ........ 31
Combining microwaves and the grill ........ 32
Combining microwaves and convection ........ 32
Choosing the accessories ........ 33
Using the steam cleaning ........ 33
Safety-locking your microwave oven ........ 34
Switching the beeper off ........ 34
**Cookware guide** ........ **34**
**Cooking guide** ........ **35**
**Troubleshooting & error codes** ........ **44**
Troubleshooting ........ 44
Error code ........ 44
**Technical specifications** ........ **45**


# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

| | |
|---|---|
| WARNING | Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**. |
| CAUTION | Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**. |

| | |
|---|---|
| Warning; Fire hazard | Warning; Hot surface |
| Warning; Electricity | Warning; Explosive material |
| Do NOT attempt. | Do NOT touch. |
| Do NOT disassemble. | Follow directions explicitly. |
| Unplug the power plug from the wall socket. | Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
| Call the service center for help. | Note |
| Important | |



CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 2 12/6/2013 4:56:28 PM

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

| ⚠ WARNING (Microwave function only) | |
|---|---|
| ⃠ | **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person. |
| ⃠ | **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. |
| ☛ | This appliance is intended to be used in household only. |
| ★ | **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. |
| ★ | **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. |
| ★ | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. |
| ★ | When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions. |
| ★ | The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. |
| ⏏ | If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. |





CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 3 12/6/2013 4:56:28 PM

| | |
|---|---|
| ★ | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. |
| ★ | **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. |
| ⃠ | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. |
| ★ | The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed. |
| ☛ | Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation. |
| ⃠ | The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc. |

| | |
|---|---|
| ★ | This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. |
| ★ | Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. |
| ✆ | If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. |
| ⃠ | **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode; |
| ⃠ | The appliance should not be cleaned with a water jet. |
| ★ | This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. |
| ★ | Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. |

| | |
|---|---|
| ★ | If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. |
| ★ | The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. |
| ⃠ | The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. |

## ⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

| | |
|---|---|
| ☛ | **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. |
| ★ | During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. |
| ⃠ | **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. |
| ⃠ | A steam cleaner is not to be used. |

| | |
|---|---|
| ⃠ | **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. |
| ★ | **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.<br>Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. |
| ★ | This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. |
| ⃠ | Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. |
| ✋ | The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. |



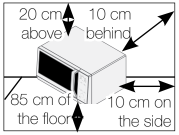


CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 5 12/6/2013 4:56:28 PM

| | |
|---|---|
| ✋ | The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating. |
| ☛ | Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. |
| ⃠ | Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. |

## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.




1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)



CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 6 12/6/2013 4:56:29 PM

**ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

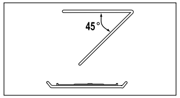
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

**DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

**Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)




## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced. The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

**NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:





CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 7 12/6/2013 4:56:29 PM

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
**Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

| | **WARNING** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not touch the power plug with wet hands. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 8 12/6/2013 4:56:33 PM

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✔ | ✔ | | |
| | Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| | Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✔ | ✔ | | |
| | Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.<br>In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| | Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack. | | | | ✔ |
| | Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled.<br>This could result in a sudden boil over of the hot liquid. | ✔ | | | ✔ |

| | CAUTION | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| | Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✔ | ✔ | | |
| | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✔ | ✔ |
| | Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✔ | | ✔ | |
| | Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✔ | |
| | Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✔ | |
| | Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✔ | |





CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 9 12/6/2013 4:56:35 PM

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not operate the microwave oven when it is empty.<br>The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✔ | | | ✔ |
| | Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✔ | | ✔ | |
| | Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.
Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

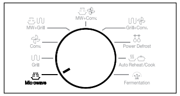


CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 10 12/6/2013 4:56:36 PM

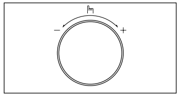
# quick look-up guide

**If you want to cook some food.**

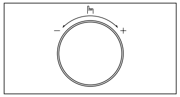
**1.** Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.



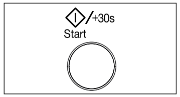

**2.** Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.



**3.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**



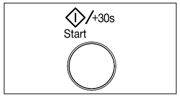
**4.** Press **Start / +30s** button.




**Result:** Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

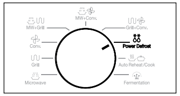
**If you want to add an extra 30 seconds.**



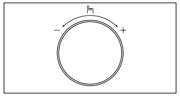

Leave the food in the oven.
Press **Start / +30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

**If you want to Power defrost some food.**

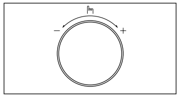
**1.** Turn Mode Selector dial to **Power Defrost** mode position.



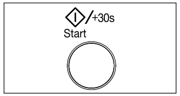

**2.** Set the cooking category by turning the **Multi Function Selector Dial**. Press Multi **Function Selector Dial** to set desired.



**3.** Select the weight by turning the **Multi Function Selector Dial** as required.



**4.** Press **Start / +30s** button.




**Result:** Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

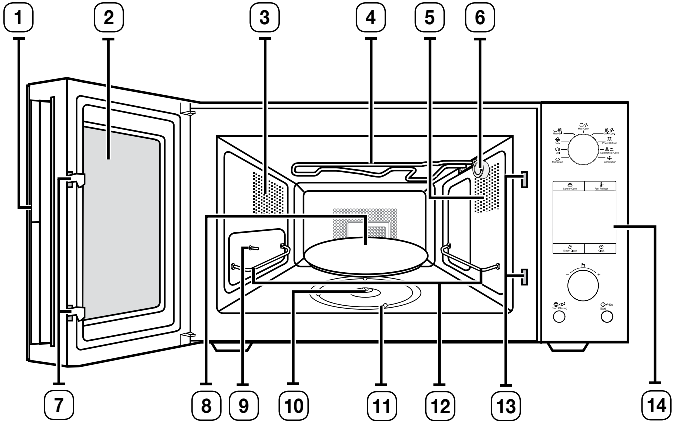




CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 11 12/6/2013 4:56:37 PM

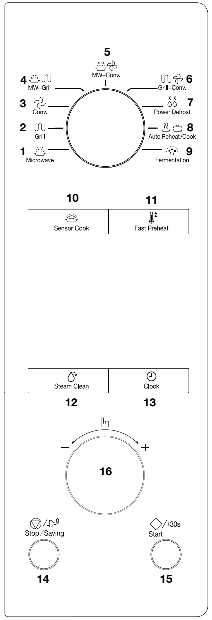
# oven features

## OVEN




1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. OUTTAKE HOLE
4. SHEATH HEATER
5. INTAKE HOLE
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. STOPPER
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. SQUARE TRAY HOLDER
13. SAFETY INTERLOCK HOLES
14. CONTROL PANEL

## CONTROL PANEL




1. MICROWAVE MODE
2. GRILL MODE
3. CONVECTION MODE
4. MICROWAVE + GRILL MODE
5. MICROWAVE + CONVECTION MODE
6. GRILL + CONVECTION MODE
7. POWER DEFROST FEATURE MODE
8. AUTO REHEAT/COOK FEATURE MODE
9. FERMENTATION (PROOF) MODE
10. SENSOR COOK BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. STEAM CLEAN BUTTON
13. CLOCK BUTTON
14. STOP/SAVING BUTTON
15. START/+30S BUTTON
16. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL



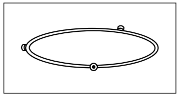
CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 12 12/6/2013 4:56:38 PM

## ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

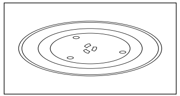
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   **Purpose:** The roller ring supports the turntable.



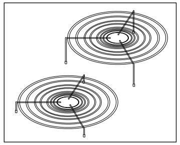
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



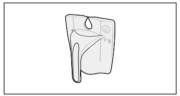
3. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.

   **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



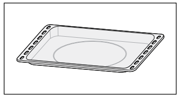
4. **Clean water bowl**, to be placed in the right side of the oven.

   **Purpose:** The water bowl can be used to clean**.**



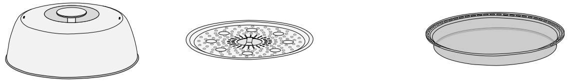
5. **Square tray**, to be placed on the square tray holder.

   **Purpose:** The square tray is used to cook a lot of quantities like cookies and others. **The Square tray can be used in convection cooking.**



6. **Pro steamer/Crusty plate** to be placed on the turntable.

   **Purpose:** The Pro Steamer can be used to steam crusty cook. The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.



Stainless steel lid    Steam tray    Steam plate/Crusty plate

CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.



CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 13    12/6/2013 4:56:39 PM

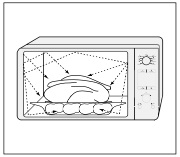
## HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

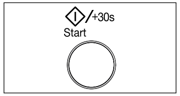
## CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 44.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start / +30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start / +30s** button the appropriate number of times.




**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

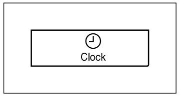
## SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

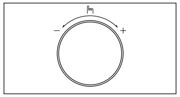
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

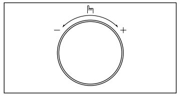
1. Press the **Clock** button.



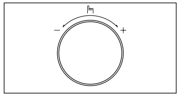

2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12 H or 24 H)



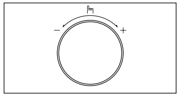
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.



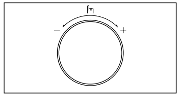
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.

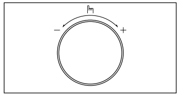


6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.



7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.

   **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

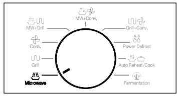
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

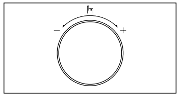
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.

   **Result:** The following indications are displayed:

   (microwave mode)

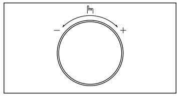



2. Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

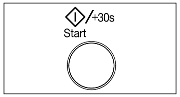
   **Result:** The cooking time is displayed.



4. Press the **Start / +30s** button.

   **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

   - The oven beep and flash “0” four times.
     The oven will then beep one time per minute.




If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Multi Function Selector Dial** once. If you would like to change the power level during cooking, turn the **Multi Function Selector Dial.**

**Quick Start:**

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start / +30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

## POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

| Power level | Percentage | Output |
|---|---|---|
| HIGH | 100 % | 900 W |
| MEDIUM HIGH | 67 % | 600 W |
| MEDIUM | 50 % | 450 W |
| MEDIUM LOW | 33 % | 300 W |
| DEFROST | 20 % | 180 W |
| LOW | 11 % | 100 W |

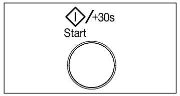
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

| If you select a... | Then the cooking time must be... |
|---|---|
| Higher power level<br>Lower power level | Decreased<br>Increased |

## ADJUSTING THE COOKING TIME

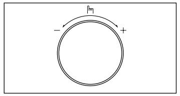
You can increase the cooking time by pressing the **+ 30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time




To increase the cooking time of your food, press the **Start / +30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start / +30s** button six times.



Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

## STOPPING THE COOKING

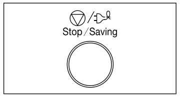
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

| To stop the cooking... | Then... |
|---|---|
| Temporarily | Temporarily : Open the door or press the Stop button once.<br>**Result:** Cooking stops.<br>To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** (◇) button. |
| Completely | Completely : Press the Stop button twice.<br>**Result:** Cooking stops.<br>If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Saving** button again. |

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.




- Press the **Stop/Saving** button.
- To remove energy save mode, press any button or turn any dial. The oven is ready for use.

**Auto energy saving function**

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

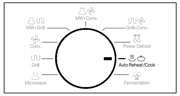
## USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURE

The twenty seven Auto reheat/cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

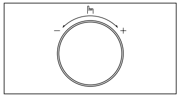
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

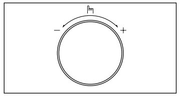
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Auto Reheat/Auto Cook** mode position.



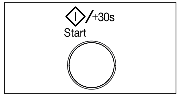

2. Select the Program Auto Reheat or Auto Cook then press **Multi Function Selector Dial**. (Auto Reheat -1, Auto Cook - 2)
   Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start / +30s** button.




**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 6 are running with microwave energy only.
Programmes no 7 is running with a combination of microwaves and grill. Programme no 8 is running with convection only. Programme no 9 and 10 are running with a combination of microwaves and convection.

| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1-01 | Ready-Meal (chilled) | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 2-3 min. | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). |
| 1-02 | Ready-Meal (frozen) | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 3-4 min. | Pierce film and put frozen ready meal on turntable. This programme is suitable for meals consisting of 2-3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). |
| 1-03 | Stew (chilled) | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 2-3 min. | Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time. |

| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1-04 | Mini Ravioli (chilled) | 200-250 g<br>300-350 g | 3 min. | Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film.<br>Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce. |
| 1-05 | Popcorn | 100 g | - | Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag. |
| 1-06 | Nachos | 125 g | - | Put nachos (tortilla chips) on a flat ceramic plate. Put 50 g grated cheddar cheese and spices on top. Place on turntable. |
| 1-07 | Frozen Chicken Wings | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 2 min. | Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps. |
| 1-08 | Frozen Oven Chips | 200 g<br>300 g<br>400 g | - | Distribute oven chips evenly on the ceramic enamelled baking tray. Insert tray in shelf level. |
| 1-09 | Frozen Bread Rolls | 100-150 g (2 pcs)<br>200-250 g (4 pcs)<br>300-350 g (6 pcs)<br>400-450 g (8 pcs) | 3-5 min. | We recommend to pre-heat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes. |

| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1-10 | Frozen Cake | 200-300 g<br>400-500 g<br>600-700 g<br>800-900 g<br>1000-1100 g<br>1200-1300 g | 5-20 min. | Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds.<br>It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping. |

## USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 4 are running with microwave energy only.
Programmes no 5 to 8 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 9 and 10 are running with a combination of microwaves and convection.
Programme no 11 to 17 are running with convection function.

| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 2-01 | Rice | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 5-10 min. | Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water.<br>Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. |
| 2-02 | Fresh Vegetables | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g<br>700-750 g | 1-2 min. | Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. |

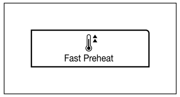
| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 2-03 | Frozen Vegetables | 100-150 g<br>200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 3 min. | Put frozen vegetables into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. |
| 2-04 | Jacket Potatoes | 200 g<br>400 g<br>600 g<br>800 g | 5 min. | Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and put in the centre of turntable. |
| 2-05 | Roast Fish | 200-300 g (1)<br>400-500 g (2)<br>600-700 g (3) | 3 min. | Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. |
| 2-06 | Fish Fillet | 200-300 g<br>400-500 g<br>600-700 g | 2 min. | Put fish fillets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. |
| 2-07 | Chicken Breast | 300 g<br>400 g<br>500 g | 1-2 min. | Put marinated chicken breasts side by side on the high rack. |
| 2-08 | Chicken Pieces | 200-300 g (1 pc)<br>400-500 g (2 pcs)<br>600-700 g (3 pcs) | 2 min. | Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds. |
| 2-09 | Roast Chicken | 1000 g<br>1100 g<br>1200 g<br>1300 g | 5 min. | Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. |
| 2-10 | Roast Beef/ Roast Lamb | 900-1000 g<br>1200-1300 g<br>1400-1500 g | 10-15 min. | Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turnover, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil. |
| 2-11 | Potato Wedges | 200 g<br>300 g<br>400 g | - | Cut potatoes into wedges, brush with a mixture of spices and olive oil. Put on enamelled baking tray. Insert in shelf level. |
| 2-12 | Quiche | 400 g<br>500 g<br>600 g | - | Prepare quiche in a round ovenproof dish.<br>Put dish on the low rack. |
| 2-13 | Sponge Cake | 450-550 g | 10 min. | Put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on bottom (diameter 26 cm). Put tin on the low rack. |
| 2-14 | Muffins | 500-600 g | - | Pour dough into tin for 12 muffins and put tin on baking tray. Insert tray in shelf level. |

| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 2-15 | Cookies/ Biscuits | 100 g<br>200 g<br>300 g | - | Distribute cookies evenly in rows on enamelled baking tray. Insert tray in shelf level. |
| 2-16 | Rising Yeast Dough | 400-800 g | - | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film. |
| 2-17 | Homemade Pizza | 800-1000 g | - | Prepare pizza using baking paper on enamelled baking tray. Insert tray in shelf level. |

## FAST PREHEATING THE OVEN

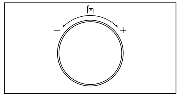
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically. Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** button.

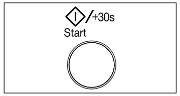



   **Result:** The following indications are displayed:
   220 °C (temperature)

2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start / +30s** button.




   **Result:** The oven is preheated to the requested temperature.
   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

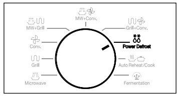
## USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

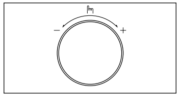
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

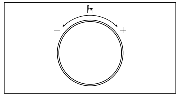
1. Turn Mode Selector Dial to **Power Defrost** mode position.



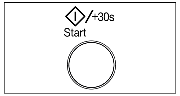

2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

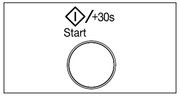


4. Press **Start / +30s** button.




   **Result:**
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **Start / +30s** again to finish defrosting.




   **Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 21 12/6/2013 4:56:45 PM

## USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

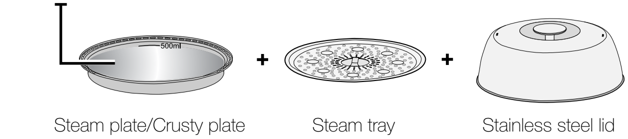
| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Meat | 200-2000 g | 20-90 min. | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. |
| 2 | Poultry | 200-2000 g | 20-90 min. | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. |
| 3 | Fish | 200-2000 g | 20-80 min. | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. |
| 4 | Bread/ Cake | 125-1000 g | 10-60 min. | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. |

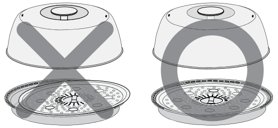
| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Fruit | 100-600 g | 5-20 min. | Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. |

## USING THE MANUAL STEAM COOK FUNCTION

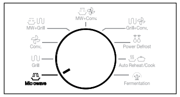
Using Pro Steamer, not only can you Auto Steam Cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the right. The following procedure explains how to manual steam cook.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the Pro Steamer (with food) in the centre of the turntable. Then, close the door.

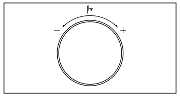
**Using the Container**



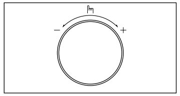
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.



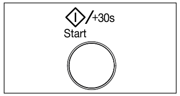


**Result:** The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** again until the corresponding wattage is displayed. Set the power level (900 W) given in Manual Steam Cooking Guide on the next page.

2. Select the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial** as required. Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the next page.



3. Press **Start / +30s** button.




**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

**How to clean the Steam plate**
Clean the Steam plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

**Please note**
The Steam plate is not dishwasher-safe.

Pour 500 ml cold water into the steam plate of Pro Steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food. When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time. When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time. Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

| Fresh food | Portion | Cold water (ml) | Power | Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Broccoli, florets | 400 g | 500 | 900 W | 12-18 | Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray. |
| Carrots | 400 g | 500 | 900 W | 15-20 | Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray. |
| Cauliflower, whole | 600 g | 500 | 900 W | 20-25 | Clean whole cauliflower and set on steam tray. |
| Corn on the cob | 400 g (2 pcs) | 500 | 900 W | 23-28 | Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray. |
| Courgettes | 400 g | 500 | 900 W | 10-15 | Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray. |
| Frozen mixed vegetables | 400 g | 500 | 900 W | 18-23 | Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray. |
| Potatoes (small) | 500 g | 500 | 900 W | 25-30 | Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray. |

| Fresh food | Portion | Cold water (ml) | Power | Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Apples | 800 g (4 apples) | 500 | 900 W | 15-20 | Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray. |
| Eggs | 4-6 eggs | 500 | 900 W | 15-20 | Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes. |
| Blue prawns | 250 g (5-6 pcs) | 500 | 900 W | 10-15 | Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray. |
| Fish fillets (cod fish, rose-fish) | 500 g (2-3 pcs) | 500 | 900 W | 12-17 | Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray. |
| Chicken breast fillets | 400 g (2 fillets) | 500 | 900 W | 20-25 | Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray. |

## USING THE MANUAL SQUARE TRAY FUNCTION

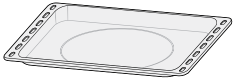
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in seven preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

If you wish to Fast Preheating the oven, see page 21.

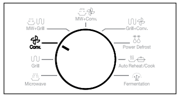
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Do not use microwave mode.

Never use this square tray with a different product or model.
It may cause a fire or fatal damage to the product.



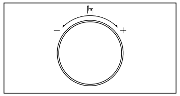
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** mode position.



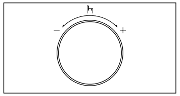

**Result:** The following indications are displayed:

(convection mode)
220 °C (temperature)

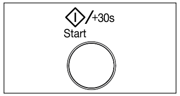
2. Turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start / +30s** button.



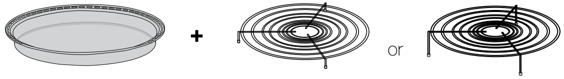

**Result:** Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from button side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cooked result of your food.
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Preheat the crusty plate, as described above.




Steam plate/Crusty plate Low rack High rack

- Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
  - Combination of convection (220 ºC) and microwaves. (600 W power level)
  - Combination of grill and microwaves. (600 W power level)
- Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicel.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

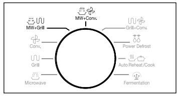
3. Place the food on the crusty plate.

- Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

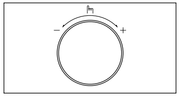
- Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

5. Turn **Mode Selector Dial** to **Combi** (MWO + Grill or MWO + Conv.) mode position.

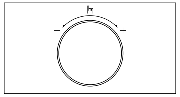



If you do not select power level after set **Combi** (MWO + Grill or MWO + Conv.) mode, It is selected automatically on basis setting and display will changes by operating time setting screen.

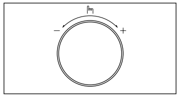
6. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial**.



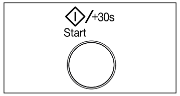

7. If use the MW + Convection mode, First Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature.




8. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate cooking time is displayed.




9. Press **Start / +30s** button.




**Result:** Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

**How to clean the Crusty plate**
Clean the Crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

**Please note**
The Crusty plate is not dishwasher-safe.

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with the 600 W + Grill-function or 600 W + Convection (220 ºC)-function for 5 Min. and follow the times and instructions in the table.

| Food | Quantity | Preheat Time (min.) | Cooking mode | Cooking Time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|---|
| Bacon | 4-6 slices (80 g) | 3 | 600 W + Grill | 3-4 | Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on high rack. |
| Grilled tomatoes | 200 g | 3 | 300 W + Grill | 3-4 | Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate and set on high rack. |
| Omelette | 300 g | 3-4 | 450 W + Grill | 3½-4½ | Beat 3 eggs, add 2 tbsp. milk, herbs and spices. Cut one tomato in cubes. Preheat crusty plate, put tomato pieces on plate, add beaten eggs and 50 g grated cheese evenly. Set plate on high rack. |

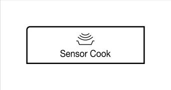
| Food | Quantity | Preheat Time (min.) | Cooking mode | Cooking Time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|---|
| Grilled vegetables | 250 g | 3-4 | 450 W + Grill | 7-8 | Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack. |
| Frozen mini spring rolls with topping | 250 g | 2-3 | 1st stage: 300 W + 220 ºC<br>2nd stage: Grill only | 1st stage: 5-6<br>2nd stage: 4-5 | Preheat crusty plate. Distribute spring rolls evenly on plate. Put plate on low rack. |
| Frozen pizza | 350 g | 4-5 | 600 W + Grill | 6-8 | Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on high rack. |
| Frozen baguettes (frozen) | 250 g | 3-4 | 300 W + 220 ºC | 10-12 | Preheat crusty plate. Put the two frozen baguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese). Put crusty plate on low rack. |
| Chicken nuggets (frozen) | 250 g | 4 | 600 W + Grill | 6-7 | Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put crusty plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes. |

## USING THE SENSOR COOK FEATURE

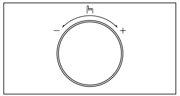
The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

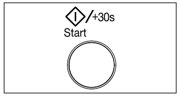
1. Press the **Sensor Cook** button.




2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Press the **Start / +30s** button.




**Result :** Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, Display shows “hot” and cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use sensor cook button temperarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

If the door is opened or press the Stop button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the Stop button one more, “E-15” will disappear.

## USING THE SENSOR COOK PROGRAMMES

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience. Programmes 1 to 6 are running with microwave energy only. Programmes 7 and 8 are using a combination of microwaves and grill or convection.

Use oven gloves while taking out!

| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Drink | 150-250 g | 1-2 min. | Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). |

| Code | Food | Serving size | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 2 | Broccoli Florets | 200-500 g | 1-2 min. | Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. |
| 3 | Sliced Carrots | 200-500 g | 1-2 min. | Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. |
| 4 | Chilled Soup | 250-500 g | 2-3 min. | Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. |
| 5 | Frozen Soup (-18 °C) | 250-500 g | 2-3 min. | Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. |
| 6 | Peeled Potatoes | 200-800 g | 2-3 min. | Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. |
| 7 | Frozen Pizza (-18 °C) | 300-500 g | - | Put frozen pizza on the low rack. |
| 8 | Frozen Lasagne (-18 °C) | 300-500 g | 3-4 min. | Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Set dish on low rack. |

## Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

## Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

## Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

## COOKING BY CONVECTION

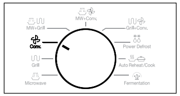
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in seven preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

☛ If you wish to Fast Preheating the oven, see page 21.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** mode position.

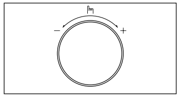



   **Result:** The following indications are displayed:

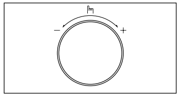
   (convection mode)

   220 °C (temperature)

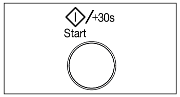
2. Turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start / +30s** button.




   **Result:** Cooking starts:

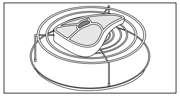
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## GRILLING

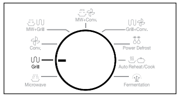
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



2. Turn **Mode Selector Dial** to **Grill** mode position.

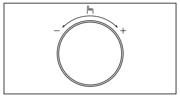



   **Result:** The follwing indications are displayed:

   (grill mode)

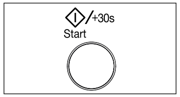
   - You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



   - The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start / +30s** button.




   **Result:** Grilling starts.

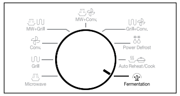
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## FERMENTATION (PROOF) MODE

This mode can be used for rising yeast dough as well as preparing yoghurt.

☛ For further details on suitable Fermentation (Proof) Guide, refer to the Guide for Fermentation (Proof) Mode on page 43.

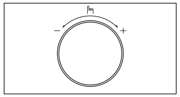
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Fermentation (Proof)** mode position.




   **Result:** The following indications are displayed:

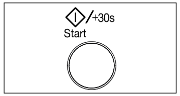
   (Fermentation (Proof) mode)

2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



   ex) 0H:30 (h:mm)

3. Press the **Start / +30s** button.




   **Result:** Cooking starts:

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## COMBINING GRILL AND CONVECTION

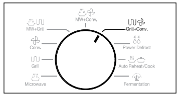
You can also combine convection with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use oven-proof cookware and oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Grill + Convection** mode position.

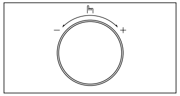



   **Result:** The following indications are displayed:

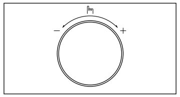
   (Grill + Convection)

   220 °C (temperature)

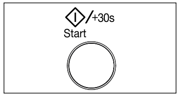
2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start / +30s** button.




   **Result:** Cooking starts:

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

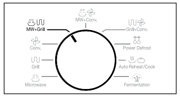
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

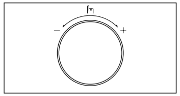
**1.** Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave + Grill** mode position.




**Result:** The following indications are displayed:

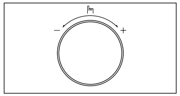
| | |
|---|---|
| (icon) | (microwave & grill combi mode) |
| 600 W | (output power) |

**2.** Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dia**l to set the power level.



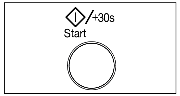
- You cannot set the temperature of the grill.

**3.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



- The maximum cooking time is 60 minutes.

**4.** Press the **Start / +30s** button.




**Result:**

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

## COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

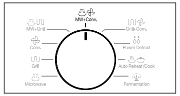
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

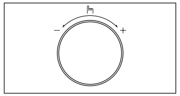
**1.** Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave + Convection** mode position.



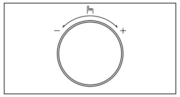

**Result:** The following indications are displayed:

| | |
|---|---|
| (icon) | (microwave & convection combi mode) |
| 600 W | (output power) |
| 220 °C | (temperature) |

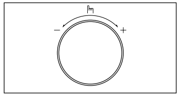
**2.** Set the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select power level.



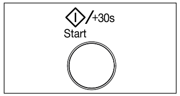
**3.** Select the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial.**
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature.



4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the **Start / +30s** button.

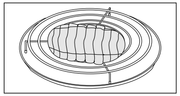



**Result:**
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 34-35.

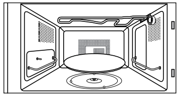
## USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

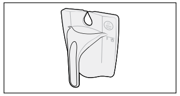
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

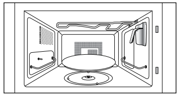
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line outside the water bowl.

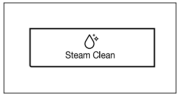


3. Please attach the water bowl in right side of the oven.

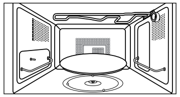


4. Close the door.

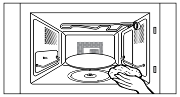
5. Press the **Steam clean** button.
   It will start Steam clean by automatic.
   (Bulb does work during Steam cleaning time.)




6. If Steam clean is completed, beep of 4 times rings. Than Open the door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

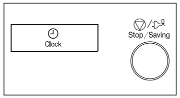


WARNING
- Water Bowl only can be use during “**Steam clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

## SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

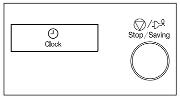
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Clock** and **Stop/Saving** button at the same time (about three second).




**Result:**
- The oven is locked.
- The follow indication is display “🔒”.

2. To unlock the oven, press the **Clock** and **Stop/ Saving** button again at the same time (about three second).

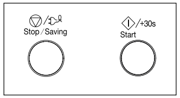



**Result:** The oven can be used normally.

## SWITCHING THE BEEPER OFF

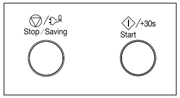
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Start / +30s** and **Stop/Saving** button at the same time (about two second**)**.




**Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Start / +30s** and **Stop/Saving** button again at the same time (about two second).




**Result:** The oven operates normally.

# cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-Safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **Crusty plate** | ✓ | Do not preheat for more than 8 minutes. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast-food packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |

| Cookware | Microwave-Safe | Comments |
|---|---|---|
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-tableware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

**✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe**

# cooking guide

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

**Cookware for microwave cooking:**
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

**Food suitable for microwave cooking:**
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints and tips).

**Covering during cooking**
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

**Standing times**
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

## Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Potatoes | 500 g | 7-8 | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| Broccoli | 250 g | 3½-4 | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. |
| Carrots | 250 g | 4-4½ | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| Cauliflower | 500 g | 7-7½ | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. |
| Courgettes | 250 g | 3-3½ | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |

## Cooking Guide for rice and pasta

**Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| White Rice (parboiled) | 250 g | 900 W | 15-16 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Brown Rice (parboiled) | 250 g | 900 W | 20-21 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 | 5 | Add 1000 ml hot water. |

## REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about + 18 to + 20 °C or a chilled food with a temperature of about + 5 to + 7 °C.

### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

**Heating and standing times**

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

**Reheating Liquids and Food**

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Drinks (coffee, tea and water) | 250 ml (1 mug)<br>500 ml (2 mugs) | 900 W | 1½-2<br>3-3½ | 1-2 | Pour into ceramic mugs and reheat uncovered: 1 mug in the centre, 2 mugs opposite of each other. Keep in microwave oven during standing time and stir well. |
| Soup (chilled) | 250 ml<br>450 ml | 900 W | 2-2½<br>3½-4 | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| Stew (chilled) | 350 g | 600 W | 4-5 | 2-3 | Put stew in a deep ceramic plate.<br>Cover with plastic lid.<br>Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 W | 3-4 | 3 | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. |





CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 37 12/6/2013 4:56:53 PM

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| Plated Meal (chilled) | 350 g<br>450 g | 600 W | 4-5<br>5-6 | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. |

## DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.
Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Meat**<br>Minced beef<br><br>Pork steaks | <br>500 g<br>1000 g<br>250 g | <br>10-12<br>20-22<br>7-8 | <br>15-30 | <br>Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over 2 times during defrosting time! |
| **Poultry**<br>Chicken pieces<br>Whole chicken | <br>500 g (2 pcs)<br>1200 g | <br>14-15<br>32-34 | <br>15-60 | <br>First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| **Fish**<br>Fish fillets<br>Whole fish | <br>200 g<br>400 g | <br>6-7<br>11-13 | <br>10-25 | <br>Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| **Fruits**<br>Berries | <br>300 g | <br>6-7 | <br>5-10 | <br>Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). |

| Food | Portion | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Bread** | | | | |
| Bread rolls (each ca. 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | 1 - 1 ½<br>2 ½- 3 | 5-20 | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! |
| Toast/ Sandwich | 250 g | 4 - 4 ½ | | |
| German bread (wheat + rye flour) | 500 g | 7-9 | | |

## GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

**Cookware for grilling:**
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for grilling:**
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

**Important remark:**
Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.
Place the rack in the middle of turntable.

**Grill guide for fresh food**
Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh food | Portion | Power | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast Slices | 4 pcs | Grill only | 3-4 | 2-3 | Put toast slices side by side on the high rack. |
| Grilled Tomatoes | 400 g | 300 W + Grill | 5-6 | - | Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes. |
| Tomato-Cheese Toast | 4 pcs (300 g) | 300 W + Grill | 4½-5½ | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. |
| Baked Potatoes | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | - | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill. |
| Gratin Potatoes/ vegetables (chilled) | 450 g | 450 W + Grill | 8-10 | - | Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 9-10 | 7-8 | Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Beef Steaks (medium) | 400 g (2 pcs) | Grill only | 12-14 | 6-8 | Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| Roast Fish | 400-500 g | 300 W + Grill | 4½-5½ | 5½-6½ | Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |

## MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

**Cookware for cooking with microwaves + grill**

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for microwaves + grill cooking:**

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

**Important remark:**

The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

**Grill-Convection Guide**

You do not need to preheat the oven. Use the power levels and times in this table as guide lines for grill convection combination cooking. Do not touch the hot heater directly after cooking. Use oven gloves while taking out food.

| Food | Portion | Grill + Conv. Mode | Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Frozen Mini Baguettes with topping | 250 g | 220 °C | 15-17 | Put 8 frozen baguettes with topping (e.g. tomato, cheese, ham etc) side by side on the low rack. |
| Frozen Self-Rising Pizza | 400 g | 220 °C | 13-15 | Put frozen self-rising pizza on the low rack. |
| Frozen Spring Rolls | 2 x 150 g | 220 °C | 22-25 | Put frozen spring rolls side by side on the low rack. |
| Frozen Potato Croquettes | 250-500 g | 200 °C | 17-23 | Distribute frozen potato croquettes or potato waffles evenly on the low rack. Turnover during cooking after 2/3 of cooking time. |
| Roast Duck Breast | 300-400 g | 200 °C | 28-33 | Spice and/or marinate fresh duck breast. Put with skin-side up into a flat glass pyrex or ceramic dish. Set dish on low rack. |

## CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan are situated on the back-wall, so that the hot air is circulated.

**Cookware for convection cooking:**

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

**Food suitable for convection cooking:**

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, pastry and soufflés.

**Convection Guide for Baking Tray**

Preheat the convection with the auto preheat function to the desired temperature, unless we recommend not to preheat the oven– see table.
Use the cooking times and instructions in this table as guide lines for convection baking.

Use baking tray only in convection mode or grill convection mode!

| Fresh food | Portion | Auto preheat | Shelf level | Temp. | Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | 800 g | 200 °C | 1 | 200 °C | 20-25 | Put fresh pizza dough (300 g) flat on baking tray. Distribute topping e.g. tomato sauce, vegetables and cheese evenly on top. |
| Bread Rolls (chilled dough) | 400 g (8 pcs) | 180 °C | 1 | 180 °C | 14-16 | Arrange bread rolls evenly on baking tray. |
| Croissants (chilled dough) | 250 g (6 pcs) | 180 °C | 1 | 180 °C | 10-13 | Arrange fresh croissants evenly on baking tray. |
| Loaf Cake (Marble Cake) | 700 g | No preheat | 1 | 160 °C | 55-60 | Put fresh dough in rectangular black metal dish (length 25 cm). Set dish widthways in the middle of rack. |
| Dutch Butter cake | 800 g | No preheat | 1 | 160 °C | 55-65 | Put fresh dough in rectangular glass pyrex dish (length 28 cm). Set dish widthways in the middle of rack. |
| Sponge cake | 700 g | No preheat | 1 | 160 °C | 35-40 | Put the fresh dough in a round glass pyrex dish or black metal dish. Put cake in the centre of oven on rack. |

| Fresh food | Portion | Auto preheat | Shelf level | Temp. | Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hazel-nut Cake | 800 g | No preheat | 1 | 160 °C | 60-65 | Put the fresh dough in a round black metal dish (Ø 24 cm). Set cake in the middle of oven on rack. |
| Sponge Cake Base (Swiss Roll) | 300 g | 180 °C | 1 | 180 °C | 10-12 | Put dough evenly on baking paper on baking tray. |
| Yeast Tray Cake with apples | 1500 g | 180 °C | 1 | 180 °C | 22-25 | Put fresh dough (600 g) flat on baking tray. Put sliced apples on top. Add almonds slices or crumbles. |
| Muffins | 500-600 g (12 pcs) | 180 °C | 1 | 180 °C | 18-21 | Fill muffins dough evenly in a metal muffin mould, suitable for 12 muffins. Set dish on rack. |
| Cookies | 300 g (30 pcs) | 180 °C | 1 | 160-180 °C | 12-15 | Put cookies evenly on baking paper on baking tray. |

## MICROWAVES + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

**Cookware for cooking with microwaves + convection:**
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

**Food suitable for microwave + convection cooking:**
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scone rounds and breads.

**Convection Guide for fresh and frozen food**
Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

| Fresh food | Portion | Power | Time | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | |
| Frozen Pizza (ready baked) | 300-400 g | 450 W + 220 °C | 10-13 | Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes. |
| **PASTA** | | | | |
| Frozen Lasagne | 400 g | 450 W + 220 °C | 18-20 | Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| **MEAT** | | | | |
| Roast Beef/ Roast Lamb (medium) | 1200-1300 g | 450 W + 180 °C | 1st side 19-21<br>2nd side 11-13 | Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil. Stand for 10-15 min. |
| Roast Chicken | 1100-1200 g | 450 W + 200 °C | 1st side 16-18<br>2nd side 12-15 | Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes. |
| **BREAD** | | | | |
| Fresh Bread Rolls (fresh dough) | 4 pcs (200 g) | 100 W + 200 °C | 11-13 | Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes. |
| Garlic Bread (chilled, pre-baked) | 200 g (1 pc) | 180 W + 180 °C | 6-7 | Put the chilled baguette on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes. |
| **CAKE** | | | | |
| Marble Cake (fresh dough) | 500 g | 180 W + 180 °C | 20-25 | Put the fresh dough in a rectangular silicone baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes. |
| Muffins (fresh dough) | 6 x 70 g (400-500 g) | 100 W + 180 °C | 18-22 | Fill the fresh dough evenly in silicone baking dish suitable for 6 large muffins. Put the dish on the low rack. After baking stand for 5 minutes. |

## GUIDE FOR FERMENTATION (PROOF) MODE

This mode can be used for rising yeast dough as well as preparing yoghurt. Refer to table and guide how to use the mode on this page.
Put dough into heat resistant bowl and cover with cling film.
When preparing yoghurt pour 1 litre long life milk (room temperature) into shallow glass bowl or 6-7 ceramic dishes. Distribute 100 g yogurt evenly into cups, stir well and cover with cling film.
This function is running with low convection temperature.

| Fresh food | Portion | Time (h:min) | Instructions |
|---|---|---|---|
| Pizza dough | 300-500 g | 00:30-00:40 | Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film. |
| Cake dough | 500-1000 g | 00:40-00:50 | Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film. |
| Bread dough | 750-1000 g | 00:50-1h:00 | Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film. |
| Yoghurt | 500-1000 ml | 7h:00-9h:00 | Mix 100 g natural yoghurt with 1 litre long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into 6-7 ceramic cups or small glasses. Cover each with cling film and set on baking tray, insert in shelf level. When preparing yoghurt first time, we recommend using fermenting powder, with dried lactic acid bacteria and set 9 hours. Follow-on inoculations can be done with normal time of 8 hours or less. |

## BASIC RECIPES:

**Cake**
Mix 500 g white flour, 1 package dried yeast (7 g), 50 g sugar, and ¼ teaspoon salt. Add 250 ml warm milk (to warm chilled milk use 30-40 seconds. with 900 W) and mix well. Add 100 g soft butter (to soften chilled butter use 30-40 seconds with 900 W), and 1 fresh egg (room-temperature).
Prepare dough using knead function of your kitchen-machine for 5 minutes.

**Pizza**
Mix 300 g white flour, 1 package dried yeast (7 g), 1 teaspoon sugar, and 1 teaspoon salt. Add 200 ml luke warm water, 1 tablespoon olive oil and prepare dough using knead function of your kitchen-machine for 5 minutes.

## TIPS AND TRICKS

**MELTING BUTTER**
Put 50g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

**MELTING CHOCOLATE**
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

**MELTING CRYSTALLIZED HONEY**
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

**MELTING GELATINE**
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

**COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)**
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# troubleshooting & error codes

## TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

**This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

**The oven does not start when you press the Start (◇) button.**

- Is the door completely closed?

**The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**The light bulb is not working.**

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

**Smoke and bad smell when initial operating.**

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

**The oven causes interference with radios or televisions.**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## ERROR CODE

**"E-24" message indicates**

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Saving" key to utilize the initialization mode.



CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 44 12/6/2013 4:56:54 PM

**"E-15" message indicates**

- The "E-15" message is automatically actived when you open the door or push Stop/Saving key on Sensor Cook Mode. Press Stop/Saving key to return to initialization mode.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

# technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| | |
|---|---|
| **Model** | CE453STS |
| **Power source** | 230 V ~ 50 Hz AC |
| **Power consumption** | |
| Maximum power | 3100 W |
| Microwave | 1550 W |
| Grill (heating element) | 1550 W |
| Convection (heating element) | 1550 W |
| **Output power** | 100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705) |
| **Operating frequency** | 2450 MHz |
| **Dimensions (W x D x H)** | |
| Outside | 600 x 584 x 350 mm |
| Oven cavity | 418.8 x 414.5 x 261 mm |
| **Volume** | 45 L (1.6 Cubic feet) |
| **Weight** | |
| Net | 23.5 kg approx. |

## MEMO





CE453STS_HC_DE68-03349N_EN.indd 45 12/6/2013 4:56:54 PM

QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| U.A.E | 800-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com |
| OMAN | 800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com/ae (English)<br>www.samsung.com/ae_ar (Arabic) |
| KUWAIT | 183-2255 (183-CALL) | |
| BAHRAIN | 8000-4726 | |
| QATAR | 800-2255 (800-CALL) | |
| SAUDI ARABIA | 9200-21230 | www.samsung.com/sa |
| EGYPT | 08000-726786 | www.samsung.com |
| ALGERIA | 0800 100 100 | www.samsung.com/n_africa |
| PAKISTAN | 0800-Samsung (72678) | www.samsung.com/pk/ |
| TUNISIA | 80-1000-12 | www.samsung.com/n_africa |
| JORDAN | 800-22273<br>065777444 | www.samsung.com/Levant(English) |
| Syria | 18252273 | |
| IRAN | 021-8255 | www.samsung.com |
| MOROCCO | 080 100 2255 | |
| TURKEY | 444 77 11 | |
| NIGERIA | 0800-726-7864 | www.samsung.com/africa_en/ |
| GHANA | 0800-10077<br>0302-200077 | |
| Cote D' Ivoire | 8000 0077 | www.samsung.com/africa_fr/ |
| SENEGAL | 800-00-0077 | |
| CAMEROON | 7095- 0077 | |
| KENYA | 0800 545 545 | www.samsung.com |
| UGANDA | 0800 300 300 | |
| TANZANIA | 0685 88 99 00 | |
| RWANDA | 9999 | |
| BURUNDI | 200 | |
| DRC | 499999 | |
| SUDAN | 1969 | |
| SOUTH AFRICA | 0860-SAMSUNG(726-7864) | |
| BOTSWANA | 8007260000 | |
| NAMIBIA | 08 197 267 864 | |
| ZAMBIA | 0211 350370 | |
| MOZAMBIQUE | 847267864 / 827267864 | |

DE68-03349N